

**LAPORAN INDIVIDU**  
**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)**  
**SMK PIUS X MAGELANG**  
**Jalan Ahmad Yani Nomor 20 Kota Magelang**



**Disusun Oleh:**  
**DARA YUSIANA SARI**  
**NIM. 15511247009**

**PRODI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA**  
**JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA**  
**FAKULTAS TEKNIK**  
**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**  
**2016**

## HALAMAN PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Pius X Magelang:

Nama : Dara Yusiana Sari  
NIM : 15511247009  
Prodi : Pendidikan Teknik Boga  
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana  
Fakultas : Teknik

Telah melaksanakan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Pius X Magelang dari tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan 15 September 2016. Hasil kegiatan terlampir dalam laporan ini.

Kota Magelang, 16 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing Lapangan



Rizqie Auliana, M. Kes

NIP. 19670805 199303 2 001



Dra. Demetria Anjar Wulansari

NIK. 1995.10.0095

Mengetahui,

Kepala Sekolah

Koordinator PPL

SMK Pius X Magelang

SMK Pius X Magelang



Dra. Demetria Anjar Wulansari

NIK. 1995.10.0095



Brigita Rismiasih, S. Pd

NIK. 1997.10.0103

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Kuasa yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga pelaksanaan PPL yang diselenggarakan pada Tahun Ajaran 2016/ 2017 dapat berjalan dengan baik dan lancar. Laporan kegiatan PPL ini merupakan salah satu bentuk pertanggung jawaban tertulis atas keterlaksanaannya kegiatan PPL selama kurang lebih 1 bulan terhitung mulai tanggal 15 sampai dengan 15 September 2015.

Kegiatan PPL ini tentu tidak terlepas dari bantuan dari berbagai pihak yang telah ikut berperan dalam terlaksananya kegiatan ini, baik secara langsung maupun tidak langsung. Sebagai ungkapan rasa syukur, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Prof. Dr. Rochmat Wahab, M. Pd, M.A, selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan kegiatan PPL.
2. Ketua LPPMP beserta para stafnya yang telah memberikan arahan, informasi dan bekal dalam melaksanakan PPL.
3. Dra. Demetria Anjar Wulansari, selaku Kepala SMK X PIUS Kota Magelang dan guru pembimbing lapangan yang telah memberikan izin untuk melaksanakan PPL dan atas bimbingan serta arahan sehingga kegiatan PPL dapat berjalan dengan lancar.
4. Rizqie Auliana, M. Kes, selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) yang telah membimbing selama kegiatan PPL berlangsung.
5. Widyabakti Sabatari, M. Sn, selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) yang telah membimbing selama kegiatan PPL berlangsung.
6. Brigita Rismiasih, S. Pd selaku koordinator PPL sekolah.
7. Bapak/ Ibu guru dan karyawan/ karyawanati SMK Pius X Magelang yang dengan ikhlas telah berkenan membantu pelaksanaan PPL dan telah menjadikan kami bagian dari keluarga besar SMK Pius X Magelang.
8. Bapak, Ibu dan seluruh keluarga yang selalu memberikan semangat, dukungan, bantuan.
9. Teman-teman PPL SMK Pius X Magelang atas kerja sama, perjuangan, semangat, dan kerja kerasnya sehingga acara PPL dapat berjalan dengan lancar.
10. Peserta didik SMK Pius X Magelang, terima kasih atas kerja samanya.

11. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang juga ikut andil dalam kelancaran pelaksanaan PPL ini.

Laporan ini dibuat sesuai dengan keadaan yang sebenarnya dan sesuai dengan program yang dilaksanakan. Penulis menyadari bahwa dalam pelaksanaan PPL ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu penulis mohon maaf kepada semua pihak bila terdapat kesalahan baik yang penulis sengaja maupun yang tidak disengaja. Saran dan kritik yang membangun selalu penulis harapkan agar kegiatan kami selanjutnya menjadi lebih baik lagi.

Demikian laporan pelaksanaan kegiatan PPL ini penulis susun, semoga dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan sebagaimana mestinya. Terima kasih.

Kota Magelang, 15 September 2016

Penulis

Dara Yusiana Sari



**DAFTAR ISI**

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Analisis Situasi.....	2
B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan .....	7
<b>BAB II PELAKSANAAN PROGRAM DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>10</b>
A. Persiapan PPL .....	10
B. Pelaksanaan PPL .....	12
C. Analisis Hasil .....	15
<b>BAB III PENUTUP .....</b>	<b>21</b>
A. Kesimpulan .....	21
B. Saran .....	22
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>24</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>25</b>

## DAFTAR LAMPIRAN

1. F.01 (Matriks Program Kerja PPL)
2. F.02 (Laporan Mingguan Pelaksanaan PPL)
3. F.03 (Laporan Dana Pelaksanaan PPL)
4. F.04 (Kartu Bimbingan PPL)
5. Lembar Observasi Kelas
6. Lembar Observasi Sekolah
7. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
8. *Handout*
9. *Jobsheet*
10. Media *Power Point*
11. Daftar Nilai Siswa
12. Dokumentasi PPL

## **ABSTRAK**

### **Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)**

#### **SMK PIUS X MAGELANG**

#### **KOTA MAGELANG**

**Oleh :**

**DARA YUSIANA SARI**

**`15511247009**

Program PPL/ Magang III adalah program kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)/ Magang III yang tujuannya adalah mengembangkan kompetensi mengajar mahasiswa sebagai calon guru/pendidik atau tenaga kependidikan. PPL/ Magang III merupakan pembentukan dan peningkatan kemampuan profesional. Kegiatan yang termasuk lingkup PPL/ Magang III diarahkan ke pelatihan pengalaman profesionalisme pembelajaran. PPL/ Magang III bertujuan untuk mengabdikan sebagian kompetensi mahasiswa untuk membantu lebih memberdayakan masyarakat sekolah demi tercapainya keluaran sekolah yang lebih berkualitas dan melatih kemampuan profesionalisme mengajar mahasiswa secara konkret.

Salah satu lokasi yang menjadi sasaran tempat pelaksanaan program PPL pada semester khusus tahun 2016 ini adalah di SMK Pius X Magelang yang terletak di Kota Magelang. Program PPL di SMK Pius X Magelang dilaksanakan pada tanggal 15 Juli sampai 15 September 2016. Langkah awal yang harus dilakukan mahasiswa adalah observasi langsung ke sekolah untuk melakukan identifikasi kondisi awal yang ada dan dimiliki masyarakat sekolah. Mengamati berbagai hal yang berkaitan dengan persekolahan yang langsung atau tidak langsung berkaitan dengan kegiatan pembelajaran, baik yang berupa sumber daya manusia maupun yang lain termasuk program-program yang ada. Kemudian dilaksanakan kegiatan mengajar di kampus bersama dosen *micro teaching* dan para mahasiswa lain dalam rangka persiapan praktik mengajar di sekolah.

Dalam kegiatan praktik mengajar di sekolah, secara langsung mahasiswa dibimbing oleh guru pembimbing dan dosen pembimbing. Mahasiswa juga berperan dalam kegiatan persekolahan lainnya seperti piket harian, doa pagi, *briefing* dan lain-lain. Dengan adanya pengalaman tentang penyelenggaraan praktik mengajar di sekolah diharapkan mahasiswa mempunyai bekal untuk menjadi tenaga pendidik yang profesional. Mahasiswa datang ke sekolah bukan sebagai penyandang dana, tetapi lebih sebagai fasilitator, motivator, dan inovator. Harapannya, bukan hanya *transfer of knowledge* yang diberikan mahasiswa selama PPL, tetapi juga dapat melakukan *transfer of value*, karena sedikit banyak mahasiswa dapat berperan dan mengisi kekosongan yang ada pada sekolah tersebut.

*Keyword : PPL UNY 2016, SMK PIUS X MAGELANG*

# BAB I

## PEDAHULUAN

Pendidikan merupakan salah satu elemen yang sangat berperan bagi kemajuan suatu bangsa dan negara di dunia, dengan adanya pendidikan maka SDM juga akan semakin meningkat, dengan melalui tingkatan pendidikan mulai dari tingkat dasar sampai ke tingkat yang atas yaitu Perguruan Tinggi. Perguruan Tinggi sebagai lembaga yang mencetak mahasiswa untuk menjadi manusia yang memiliki ketangguhan dan keterampilan *life skill* dalam bidangnya khususnya dalam bidang akademik, selalu dituntut untuk meningkatkan kualitas pembelajarannya yang akan berimbas pada kualitas lulusannya. Termasuk dalam hal ini adalah Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) sebagai salah satu Perguruan Tinggi di Yogyakarta yang mencetak tenaga kependidikan atau calon guru juga harus meningkatkan kualitas kelulusannya agar dapat bersaing dalam dunia pendidikan baik dalam skala nasional maupun skala internasional.

Salah satu dari visi dan misi Universitas Negeri Yogyakarta adalah mengembangkan, menyiapkan serta menghasilkan guru/tenaga kependidikan lainnya yang memiliki nilai, sikap serta pengetahuan dan ketrampilan sebagai tenaga profesional kependidikan. Oleh karena itu, usaha peningkatan efisiensi dan kualitas penyelenggaraan proses pembelajaran terus dilakukan, termasuk dalam hal ini mata kuliah Praktik Pengalaman Lapangan (PPL).

PPL diselenggarakan untuk melatih mahasiswa jurusan kependidikan untuk terjun langsung ke sekolah-sekolah untuk praktik mengajar di kelas. Mahasiswa sebelumnya telah praktik mengajar saat pengajaran mikro atau *micro teaching* dan dilanjutkan dengan praktik mengajar siswa-siswa yang sesungguhnya di sekolah yang telah dipilih. Kegiatan tersebut dapat memberi pengalaman bagi mahasiswa sebelum menjadi guru yang sesungguhnya.

Mata kuliah PPL mempunyai kegiatan yang terkait dengan proses pembelajaran maupun kegiatan yang mendukung berlangsungnya pembelajaran. Mata kuliah ini diharapkan dapat memberikan pengalaman belajar bagi mahasiswa, terutama dalam hal pengalaman mengajar, memperluas wawasan, pelatihan dan pengembangan kompetensi yang diperlukan dalam bidangnya, peningkatan keterampilan, kemandirian, tanggung jawab, dan kemampuan dalam memecahkan masalah.

Pelaksanaan kegiatan PPL didahului oleh observasi, yaitu kegiatan pendahuluan untuk mengamati, mengerti, dan memahami kondisi sekolah yang akan

digunakan untuk pelaksanaan PPL. Observasi dilakukan pada kondisi fisik maupun non fisik sekolah. Setelah observasi, selanjutnya dilakukan analisis situasi. Berdasarkan analisis situasi inilah program PPL disusun dengan harapan dapat menunjang pengembangan pelaksanaan pembelajaran di SMK Pius X Magelang.

## **A. Analisis Situasi**

### **1. Sejarah Sekolah**

Awal berdirinya SMK Pius X tidak lepas dari surat Mgr. A. Soegijopranoto SJ, Uskup Agung Semarang, yang dikirim kepada suster-suster CB tanggal 28 April 1953. Surat tersebut berisi permintaan Monsignuer agar tarekat Carolus Borromeus bersedia membuka SGKP (Sekolah Guru Kepandaian Putri) di Magelang. SMK Pius X Magelang menempati lahan seluas 5228 m<sup>2</sup> yang meliputi luas keseluruhan bangunan 2858 m<sup>2</sup>, halaman atau taman seluas 700 m<sup>2</sup>, lapangan olahraga 800 m<sup>2</sup>, kebun seluas 780 m<sup>2</sup>, dan lain-lain seluas 90 m<sup>2</sup> yang terletak di Jalan Ahmad Yani No. 20 Magelang. Alasan jenis sekolah ini dipilih disebutkan dalam surat Mgr. A. Soegijopranoto, SJ kepada Suster Lauretia de Sain (arsip Keuskupan Agung Semarang, map B.2) yang berisi yaitu:

- a. Menyediakan sekolah lanjutan bagi siswa lulusan SKP yang sudah banyak terdapat di Keuskupan Agung Semarang.
- b. Mempersiapkan calon ibu yang mengerti akan tanggungan dan tugas kewajibannya baik dalam rumah tangga maupun dalam lingkungan pergaulan.
- c. Mempersiapkan guru-guru yang cakap dalam segala hal untuk mengurus dan memimpin SKP serta mendidik murid-muridnya.

Tawaran itu ternyata cocok dengan cita-cita tarekat CB: “keinginan ikut serta memberikan sumbangan kepada pendidikan putri – putri Indonesia”. Menanggapi tawaran itu berarti menghadapi soal pengadaan gedung dan tenaga pengajar. Maka gedung milik tarekat OSF dibeli dan sedikit demi sedikit dibangun untuk kampus SGKP. Pada bulan September 1953, sekolah Guru Kepandaian Putri (SGKP) Pius X Magelang secara resmi keberadaannya diakui oleh pemerintah Republik Indonesia. Suster Chantal Jonckbloedt CB, kepada SGKP waktu itu mengusahakan agar para siswi memperoleh bekal keterampilan yang perlu untuk menjalankan tugasnya dalam masyarakat. Mgr. A. Soegijopranoto SJ secara langsung melibatkan diri dalam pendidikan rohani para siswa melalui “Bimbingan Kwalwat”.

Pada tahun 1956 angkatan pertama menghadapi ujian akhir. Tiga SGKP Katolik yaitu di Malang, Surabaya, dan Magelang menyatakan diri di bawah naungan Kantor Wali Gereja untuk berusaha bersama memperoleh ijazah Negara dan subsidi. Dalam

ujian akhir yang pertama 12 siswi SGKP Pius X Magelang memperoleh persamaan ijazah negeri.

### **Berubah untuk Berkembang**

Pada awal dasa warsa 60-an, SGKP Pius X berubah menjadi SKKA (Sekolah Kesejahteraan Keluarga tingkat Atas) Pius X. Pada saat itu perhatian terhadap aspek kesejahteraan keluarga secara khusus mulai diperhitungkan sebagai sektor yang memberi harapan menjadi lapangan pekerjaan. Tuntutan zaman memberi peluang yang cukup besar bagi SKKA Pius X Magelang untuk secara kreatif menemukan berbagai jalan guna memberi nilai tambah bagi pendidikan menengah kejuruan dalam bidang kesejahteraan keluarga. Pada tahun 1976, Departemen pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia mengadakan pembenahan bidang pendidikan menengah. SKKA Pius X berubah menjadi SMKK (Sekolah Menengah kejuruan Keluarga) Pius X yang secara operasional mulai dilaksanakan pada tahun 1997. Pada tahun 1997, pemerintah melakukan pembenahan untuk SLTA. SLTA terdiri dari SMU dan SMK. Maka SMKK Pius X berubah menjadi SMK (Sekolah Menengah Kejuruan) Pius X Magelang sampai saat ini. Segala perubahan yang dilakukan oleh lembaga yang berwenang, baik perubahan nama pendidikan, perubahan kurikulum maupun berbagai perubahan lain, tidak menggoyahkan almamater Pius X Magelang. Kini tahun 2016 dalam usia 63 tahun, SMK Pius X Magelang yang sering disebut “Kampus Kaca” berdiri semakin tegar, semakin dewasa, dan semakin berguna.

## **2. Visi dan Misi SMK Pius X Magelang**

### **a. Visi**

Iman kuat dan Kompetensi Tinggi Membentuk Pribadi Utuh dan Unggul Dalam Berkompetensi, Memiliki Wawasan Kebangsaan serta Peduli Lingkungan Hidup.

### **b. Misi**

- 1) Meningkatkan profesionalitas ketenagaan.
- 2) Meningkatkan kualitas dan kuantitas peserta didik dengan lebih memperhatikan yang berkesesakan hidup.
- 3) Melaksanakan KBM yang lebih berkualitas dengan mengembangkan pendidikan karakter bangsa, ke tarakanitaan dan peduli lingkungan hidup
- 4) Mengoptimalkan kerja sama dengan dunia industri dan masyarakat.

## **3. Program Keahlian**

SMK Pius X Magelang memiliki 3 program keahlian, yaitu:

### **a. Program keahlian Jasa Boga**

Terdiri dari dua kelas untuk tingkat 1, tingkat 2, dan tingkat 3.

### **b. Program keahlian Patiseri**

Terdiri dari satu kelas untuk tingkat 1, tingkat 2, dan tingkat 3.

c. Program keahlian Busana Butik

Terdiri dari satu kelas untuk tingkat 1, tingkat 2, dan tingkat 3.

**4. Lokasi Sekolah**

SMK Pius X Magelang terletak di pusat Kota Magelang. Bangunan yang mengelilingi SMK Pius X meliputi pusat perbelanjaan, SMP Tarakanita, PLN, Bank BCA, dan di belakang sekolah terdapat asrama sekolah yang diperuntukkan bagi siswa SMK Pius X yang berasal dari luar Kota Magelang. Batas lingkungan sekolah di sebelah utara berbatasan dengan kantor Polisi Militer, di sebelah timur berbatasan dengan Desa Samban, di sebelah barat berbatasan dengan Jl. A. Yani dan di sebelah selatan berbatasan dengan SMP Tarakanita.

**5. Kondisi Fisik Sekolah**

a. Luas Tanah Sekolah

Luas tanah keseluruhan menurut kepemilikan dan penggunaan lahan yaitu seluas 5228 m<sup>2</sup> yang meliputi luas keseluruhan bangunan 2858 m<sup>2</sup>, halaman atau taman seluas 700 m<sup>2</sup>, lapangan olahraga 800 m<sup>2</sup>, kebun seluas 780 m<sup>2</sup>, dan lain-lain seluas 90 m<sup>2</sup>.

b. Ruang Kelas

Terdapat 8 ruang kelas teori dan 5 ruang dapur.

c. Kantin

d. Bangunan Lain:

- 1) Ruang Kepala Sekolah seluas 32m<sup>2</sup>
- 2) Ruang Guru, seluas 64 m<sup>2</sup>
- 3) Ruang T U, seluas 67 m<sup>2</sup>
- 4) Ruang Graha (Aula), seluas 104 m<sup>2</sup>
- 5) Koperasi, seluas 54 m<sup>2</sup>
- 6) Ruang UKS, seluas 25 m<sup>2</sup>
- 7) Ruang BK, seluas 18 m<sup>2</sup>
- 8) Ruang OSIS, seluas 15 m<sup>2</sup>
- 9) Kamar mandi siswa dan guru, seluas 59 m<sup>2</sup>
- 10) Ruang praktik, seluas 595 m<sup>2</sup>
- 11) Gudang, seluas 194 m<sup>2</sup>
- 12) Perpustakaan, seluas 88 m<sup>2</sup>
- 13) Laboratorium Komputer, seluas 60 m<sup>2</sup>
- 14) Unit Produksi, seluas 386 m<sup>2</sup>
- 15) Asrama sekolah

**6. Kondisi Non Fisik Sekolah**

Keadaan non fisik sekolah terdiri dari:

**a. Keadaan Personalia**

Pada saat SMK Pius X Magelang dipimpin oleh Dra. Demetria Anjar Wulansari di bawah naungan Yayasan Tarakanita. Dengan jumlah guru dan karyawan yang ada dalam rincian sebagai berikut :

**1) Nama guru dan mata pelajaran yang diampu**

**7. Kondisi Non Fisik Sekolah**

Keadaan non fisik sekolah terdiri dari:

**b. Keadaan Personalia**

Pada saat SMK Pius X Magelang dipimpin oleh Dra. Demetria Anjar Wulansari di bawah naungan Yayasan Tarakanita. Dengan jumlah guru dan karyawan yang ada dalam rincian sebagai berikut :

**2) Nama guru dan mata pelajaran yang diampu**

- a) Demetria Anjar Wulansari : mengampu mata pelajaran Kejuruan Boga
- b) Asmiyanto Malkias : mengampu mata pelajaran Pendidikan Agama
- c) Agustinus Nanang Baskara : mengampu mata pelajaran Matematika
- d) Agustinus Agus Sumardjo : mengampu mata pelajaran Seni Budaya dan IPS
- e) Antonius Parmiyanto : mengampu mata pelajaran Bahasa Indonesia dan Bahasa Jawa
- f) Anastasius Krisyanto : mengampu mata pelajaran Bahasa Inggris
- g) Nicolaus Arisanto : mengampu mata pelajaran Kejuruan Boga
- h) Hastu Paramita Rahayu : mengampu mata pelajaran Bahasa Inggris
- i) Asteria Dwiana Rahayu : mengampu mata pelajaran Olahraga
- j) Bernadeta Setyo Harini : mengampu mata pelajaran KKPI
- k) Christina Natalingtyas : mengampu mata pelajaran Kejuruan Boga
- l) Angela Rosari Lintang Ayu : mengampu pelajaran Bimbingan Konseling
- m) Sri Agustina : mengampu mata pelajaran Kejuruan Boga
- n) Lucia Hesti Wulandari : mengampu mata pelajaran Kejuruan Boga
- o) Yuliana Driyani : mengampu mata pelajaran Kejuruan Boga
- p) Chatarina Dyah Wijayanti : mengampu mata pelajaran Kejuruan Boga
- q) Irine Ratri Iswarini : mengampu mata pelajaran Kejuruan Boga
- r) Brigita Rismiasih : mengampu mata pelajaran Kejuruan Busana
- s) Elizabeth Sri Wahyuningsih : mengampu mata pelajaran Kejuruan Busana
- t) Niken Wijayanti : mengampu mata pelajaran Kejuruan Busana
- u) Panggih Dian Lestari : mengampu mata pelajaran MIPA
- v) Rita Ayu Budi Astuti : mengampu mata pelajaran Kejuruan Busana



- w) Sr. Antari, CB : mengampu mata pelajaran Kejuruan Boga
- x) A. Y. Budi Utomo : mengampu mata pelajaran PKn

**3) Daftar karyawan dan tugasnya**

- a) B. Budi Waskito : petugas perpustakaan
- b) Monica Sujarwati : petugas TU
- c) Antonius Kamni : petugas TU
- d) Yohanes Andrea Subandi : petugas TU
- e) Albertus Sandi Ari Bawana : petugas PP
- f) Yohanes Jumiran : petugas PP
- g) Agustinus Susilo : petugas PP
- h) Yohanes Kamidi : petugas PP

**4) Jumlah siswa dan sebaran kelasnya**

- a) X Boga 1 : 39 siswa
- b) X Boga 2 : 38 siswa
- c) X Patiseri : 41 siswa
- d) X Busana : 24 siswa
- e) XI Boga 1 : 41 siswa
- f) XI Boga 2 : 39 siswa
- g) XI Patiseri : 26 siswa
- h) XI Busana : 27 siswa
- i) XII Boga 1 : 37 siswa
- j) XII Boga 2 : 37 siswa
- k) XII Patiseri : 39 siswa
- l) XII Busana : 29 siswa

**c. Program Kerja Lembaga**

Dalam pelaksanaan program kerja sekolah, yaitu :

- a) Wakasek kurikulum bertugas membantu kepala sekolah dalam pelaksanaan kegiatan kurikuler dan ekstrakurikuler.
- b) Wakasek hubungan kerja sama industri/masyarakat bertugas membantu kepala sekolah dalam pelaksanaan tugas hubungan industri/masyarakat meliputi menyusun dan melaksanakan program kerja, mengarahkan, membina, memimpin, mengawasi serta mengkoordinasikan pelaksanaan tugas khususnya dibidang hubungan kerja sama dengan dunia usaha/dunia industri yang relevan serta memasarkan tamatan SMK.
- c) Wakasek urusan sarana dan prasarana bertugas membantu kepala sekolah dalam menyusun program kerja pemanfaatan, pemeliharaan dan perawatan sarana dan prasarana serta mengkoordinasi pelaksanaan pengadaan inventarisasi pemeliharaan,

perbaikan, pengawasan, penggunaan listrik, telepon, air serta evaluasi penggunaan sarana dan prasarana sekolah lainnya.

- d) Wakasek urusan kesiswaan bertugas membantu kepala sekolah dalam urusan kesiswaan, yaitu dalam menyusun program kerja pembinaan kesiswaan, 5K-7K, kegiatan luar sekolah dan mengkoordinasi pelaksanaannya.

#### **d. Kegiatan Ekstrakurikuler**

Kegiatan ekstrakurikuler di SMK Pius X yakni:

- 1) Bola *Volley*
- 2) Bola Basket
- 3) *Dance*
- 4) Tari Tradisional
- 5) *English Club*
- 6) Paduan Suara
- 7) Pramuka
- 8) Plenton Inti/ PBB
- 9) *Band*

### **B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL**

#### **1. Perumusan Program PPL**

- a) Observasi Pra-PPL
- b) Observasi Lapangan

Observasi dilakukan individu oleh tiap-tiap program studi. Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui sarana dan prasarana, situasi dan kondisi sekolah.

- c) Observasi Proses Belajar Mengajar

Observasi proses belajar mengajar dilakukan di ruang kelas dan di ruang praktik (lapangan) bertujuan agar mahasiswa dapat mengetahui kegiatan belajar mengajar dari awal sampai akhir, hambatan-hambatan yang ada sehingga mahasiswa dapat mengatasi dan berusaha belajar dan maksimal.

Adapun aspek-aspek yang diamati adalah :

- a) Cara membuka pelajaran
- b) Cara menarik perhatian dan memotivasi siswa
- c) Cara memberi acuan atau gambaran mengetahui metode atau kegiatan pembelajaran yang akan dilakukan
- d) Cara memberikan kaitan
- e) Sistematika pemberian materi
- f) Penguasaan materi
- g) Metode pembelajaran

- h) Media pembelajaran
- i) Teknik pengelolaan kelas agar dinamis, aktif, interaktif dan partisipasi
- j) Teknik bertanya
- k) Cara menanggapi siswa
- l) Penguasaan
- m) Variasi gerak
- n) Pengelolaan waktu
- o) Penampilan
- p) Cara menutup pelajaran
- q) Cara membuat kesimpulan
- r) Bentuk dan cara evaluasi

Praktik mengajar sesuai bidang studi masing-masing mahasiswa dengan kegiatan berupa :

- a) Pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
- b) Menggunakan dan mengefektifkan perangkat media pembelajaran
- c) Praktik mengajar di kelas
- d) Pendampingan
- e) Evaluasi
- f) Mempelajari administrasi guru
- g) Bimbingan dengan guru pembimbing lapangan
- h) Praktik mengajar terbimbing dan mandiri
- i) Menyusun laporan

## **2. Rancangan Kegiatan PPL**

Pelaksanaan PPL yang dimulai tanggal 15 Juli – 15 September 2016 memiliki rancangan kegiatan sebagai berikut :

- a) Observasi kelas dan kegiatan pembelajaran
- b) Bimbingan dengan guru pembimbing dalam pembuatan RPP dan materi
- c) Praktik mengajar dikelas
- d) Pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
- e) Pendampingan
- f) Evaluasi dan koreksi
- g) Mempelajari administrasi guru
- h) Bimbingan PPL
- i) Penyusunan laporan

Berikut matriks kegiatan PPL 2016 di SMK PIUS X Kota Magelang :

Tabel 1. Matriks kegiatan PPL SMK PIUS X Kota Magelang

Tanggal	Nama Kegiatan	Hasil Kegiatan
22 Februari 2016	Pembekalan PPL	Pengarahan tentang PPL di KPLT FT UNY lantai tiga.
24 Februari 2016	Penerjunan dan Penyerahan	Penyerahan peserta PPL 2016 di SMK PIUS X Kota Magelang.
Februari–Maret 2016	Observasi Pra PPL	Observasi kelas dan kondisi sekolah.
28 Juli 2016  02 Agustus 2016  04 Agustus 2016	Observasi PPL	Observasi kelas dan kondisi sekolah.
15 Juli-15 September 2016	Pelaksanaan kegiatan PPL	Pelaksanaan mengajar dan mengikuti kegiatan yang dilaksanakan di SMK PIUS X Kota Magelang.
29 Juli 2016	Bimbingan PPL	Bimbingan dengan dosen pembimbing lapangan dan guru pembimbing.
18 Agustus 2016	Bimbingan PPL	Bimbingan dengan dosen pembimbing lapangan dan guru pembimbing.
Juli-September 2016	Bimbingan PPL	Bimbingan dengan guru pembimbing.
1–15September 2016	Penyusunan Laporan	Laporan individu
16 September 2016	Penarikan PPL UNY 2016	Akhir Pelaksanaan PPL

## **BAB II**

### **PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL**

#### **A. PERSIAPAN PPL**

Langkah pertama yang dilakukan oleh seorang praktikan PPL adalah melakukan persiapan pembelajaran di kelas. Diharapkan dengan melakukan persiapan yang matang maka kegiatan praktik pembelajaran di kelas menjadi lebih maksimal. Adapun persiapan yang dilakukan dalam akan dilaksanakannya Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) tahun 2016 program Pendidikan Teknik Boga adalah:

##### **a. Pengajaran Mikro ( Micro Teaching )**

*Micro Teaching* atau sering dikenal dengan istilah pengajaran mikro merupakan suatu langkah awal sebelum seorang mahasiswa melakukan pembelajaran di sekolah. Persiapan ini merupakan salah satu mata kuliah wajib yang harus ditempuh oleh seluruh mahasiswa semester VI. *Micro teaching* ini dapat menentukan berhak atau tidakkah seorang mahasiswa menempuh PPL di semester khusus.

Pengajaran Mikro biasanya dilakukan di kelas yang kecil. Mahasiswa praktikan berperan sebagai seorang guru sedangkan teman-temannya berperan sebagai siswa. *Micro teaching* ini bertujuan agar praktikan yakin mahasiswa memiliki pengetahuan dan ketrampilan mengenai proses belajar dan mengajar di dalam kelas. Selain itu, pengajaran mikro juga merupakan suatu media untuk melatih mahasiswa dalam menyampaikan materi, mengelola kelas, menghadapi peserta didik, dan menyikapi permasalahan pembelajaran yang dapat terjadi di kelas secara nyata.

Selama pengajaran mikro mahasiswa diwajibkan untuk membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) untuk selanjutnya menjadi pegangan pada saat berlatih mengajar. Dalam pengajaran mikro, lama waktu mengajar hanya berkisar 10-15 menit. Setelah menempuh kuliah ini, mahasiswa diharapkan menguasai antara lain sebagai berikut:

- a. Praktik menyusun perangkat pembelajaran berupa RPP, media pembelajaran dan bahan ajar.
- b. Praktik membuka pelajaran yaitu; mengucapkan salam, membuka pelajaran, presensi peserta didik dan apersepsi.
- c. Praktik mengajar dengan metode yang sesuai dengan materi yang disampaikan.
- d. Praktik menyampaikan materi yang berbeda-beda.
- e. Teknik bertanya kepada peserta didik.
- f. Praktik penguasaan dan pengelolaan kelas.
- g. Praktik menggunakan media pembelajaran.
- h. Praktik menutup pelajaran.

Melalui pengajaran mikro yang diberikan, seorang mahasiswa bisa mendapatkan saran dan kritik dari dosen pembimbing mikro maupun dari teman-temannya demi meningkatkan potensi mahasiswa. Harapannya adalah agar mahasiswa lebih siap dalam melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di sekolah masing-masing.

### **1. Pembekalan PPL**

Pembekalan PPL dilaksanakan sebelum mahasiswa diterjunkan ke lokasi PPL. Maksud dan tujuan dari pembekalan ini adalah agar mahasiswa mendapatkan gambaran tentang segala kegiatan dan perangkat yang akan digunakan saat PPL. Pembekalan yang diberikan meliputi materi pengembangan wawasan mahasiswa tentang pelaksanaan pendidikan yang relevan dengan kebijaksanaan baru dalam bidang pendidikan dan materi yang terkait dengan metode pembelajaran yang terpadu dan sesuai. Pembekalan ini wajib diikuti oleh seluruh mahasiswa yang akan melaksanakan PPL dan setelah pembekalan tersebut, mahasiswa diharapkan bisa melakukan PPL dengan hasil yang memuaskan baik dari segi proses maupun hasil.

### **2. Observasi Pembelajaran di Kelas**

Observasi pembelajaran di kelas merupakan kegiatan pengamatan yang dilakukan mahasiswa PPL kepada guru pembimbing di dalam kelas. Waktu yang digunakan mahasiswa untuk observasi adalah satu minggu setelah penerjunan, sedangkan jadwal observasi disesuaikan dengan jadwal mengajar guru pembimbing masing-masing. Tujuan observasi adalah untuk memberi gambaran yang konkret tentang situasi pembelajaran dan dari observasi tersebut mahasiswa diharapkan menganalisis situasi kelas maupun peserta didik sehingga dapat menyediakan metode dan media pembelajaran yang sesuai dengan kondisi kelasnya.

### **3. Pembuatan Perangkat Pembelajaran**

Persiapan mengajar meliputi pengembangan silabus, RPP dan pembuatan media.

#### **a. Pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)**

Dalam rangka mengimplementasikan program pembelajaran yang terdapat dalam silabus, guru harus menyusun RPP sebelum melaksanakan kegiatan mengajar. RPP merupakan pegangan bagi guru dalam melaksanakan pembelajaran untuk setiap Kompetensi Dasar. Karena itu apa yang telah tertuang dalam RPP memuat segala aktivitas pembelajaran di kelas dalam upaya pencapaian penguasaan suatu Kompetensi Dasar. Dalam menyusun RPP guru harus mencantumkan: Standar Kompetensi (SK), Kompetensi Dasar (KD), Indikator, Tujuan Pembelajaran, Materi Pokok, Skenario Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Media dan Sumber Pembelajaran dan Penilaian.

b. Pembuatan Media Pembelajaran

Media pembelajaran merupakan alat bantu yang digunakan guru untuk memudahkan dalam proses pembelajaran dan membantu peserta didik dalam memahami materi yang didapatkan. Media yang digunakan harus sesuai dengan materi yang diajarkan, sehingga peserta didik dapat ikut terlibat dan aktif dalam kelas.

**B. PELAKSANAAN PPL**

Pelaksanaan PPL sesuai jadwal terhitung mulai tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan 15 September 2016. Berdasarkan rumusan program dan rancangan kegiatan PPL dilaksanakan selama kegiatan PPL di SMK Pius X Magelang, pada umumnya seluruh program kegiatan dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Untuk pembagian kelas dan mata pelajaran diserahkan kepada guru pembimbingnya masing-masing. Pelaksanaan kegiatan PPL di sekolah adalah sebagai berikut:

**1. Pembuatan Perangkat Pembelajaran**

Mahasiswa PPL harus membuat perangkat pembelajaran yang terdiri atas Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) dan daftar nilai siswa.

Tujuan : Merencanakan proses pembelajaran agar kegiatan belajar mengajar di kelas berjalan dengan lancar dan mempersiapkan pelaksanaan kegiatan mengajar secara lebih detail

Bentuk : Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Sasaran : Siswa kelas X Patiseri

Waktu : Bulan Agustus – September

Hasil : Terlampir

**2. Praktik Mengajar**

Tujuan : Mengembangkan ketrampilan pedagogik dan menerapkan sistem pembelajaran secara langsung dengan mengaplikasikan pengetahuan yang telah diperoleh

Bentuk : Penyampaian materi mengajar

Sasaran : Siswa kelas X Patiseri  
Siswa kelas XI+ Patiseri

Waktu : Bulan Agustus – September

Hasil : Terlampir

Dalam kegiatan praktik mengajar, terdapat beberapa hal yang perlu diketahui, yakni :

**a. Konsultasi Kegiatan Belajar**

Konsultasi dengan guru pembimbing di sekolah dilakukan sebelum melakukan pengajaran di kelas terkait materi apa yang akan diajarkan. Langkah selanjutnya praktikan berkonsultasi mengenai metode dan materi yang sudah direncanakan agar kegiatan belajar mengajar di kelas lebih optimal. Setelah konsultasi kemudian praktikan membuat media pembelajaran yang akan digunakan untuk praktik mengajar di depan kelas.

**b. Pelaksanaan Mengajar di Kelas**

Dalam pelaksanaan praktik mengajar mahasiswa tidak hanya dituntut untuk dapat menyampaikan materi di dalam kelas dengan metode mengajar yang lebih interaktif dengan siswa. Selama proses pelaksanaan praktik mengajar, terdapat 3 proses kegiatan yang dilakukan, yaitu:

**1) Kegiatan Pembuka**

Kegiatan ini bertujuan untuk mempersiapkan siswa dalam mengikuti pelajaran yang akan dilaksanakan, meliputi: membuka pelajaran dengan salam, presensi peserta didik, apersepsi dan motivasi.

**2) Kegiatan inti**

Kegiatan ini merupakan penyajian materi yang sesuai dengan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai. Hal-hal yang harus diperhatikan dalam hal ini adalah:

- ❖ Penguasaan materi; mahasiswa harus benar-benar menguasai materi yang akan disampaikan, agar proses KBM dapat berjalan dengan lancar.
- ❖ Penggunaan metode; metode yang digunakan antara lain tanya jawab, diskusi, ceramah, *games*, dan lain-lain.
- ❖ Penggunaan media pembelajaran; media pembelajaran yang digunakan yaitu lembar kerja siswa, kartu permainan atau media konvensional yang dapat mendukung proses pembelajaran supaya materi dapat disampaikan dengan baik.

Tabel 2. Pelaksanaan Praktik Mengajar

No.	Tanggal	Kelas	Jam	Materi Kegiatan	Keterangan
1.	03 Agustus 2016	X Patiseri	2 - 3	Mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengelolaan Makanan dengan materi alur kerja yang efektif dan efisien.	Teori



2.	11 Agustus 2016	X Patiseri	1 - 10	Mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan dengan materi Membuat Bungkusan, Samir, dan <i>Garnish</i> .	Teori dan Praktik
3.	18 Agustus 2016	X Patiseri	2 - 3  4 – 10	Mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengelolaan Makanan dengan materi peralatan dapur manual dan peralatan dapur listrik  Mendampingi praktek membuat bubur sumsum dan bubur candil	Teori
4.	25 Agustus 2016	X Patiseri	2 -10	Mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengelolaan Makanan dengan materi bahan pembersih dan merawat peralatan dan membersihkan peralatan dapur	Teori dan Praktik
5.	30 Agustus 2016	XI + Patiseri	6 – 10	Mata pelajaran Membuat Produk Roti Dan Kue Diet Khusus dengan materi pengenalan silabus, dan Pengertian diet dan Pengertian diet Khusus.	Teori
6.	01 September 2016	X Patiseri	2 – 10	Mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengelolaan Makanan dengan materi Metode dasar memasak dan membuat ketupat.	Teori dan Praktik
7.	08 September 2016	X Patiseri	2 - 5  6 - 10	Mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengelolaan Makanan dengan materi Potongan Sayuran.  Mendampingi praktik mengolah hasil potongan sayuran dan teknik memasak <i>saute</i> dan <i>frying</i>	Teori dan Praktik

### 3) Kegiatan Penutup

Kegiatan ini dilakukan setelah materi pembelajaran disampaikan dengan langkah-langkah sebagai berikut:

- ❖ Mengadakan evaluasi siswa setelah materi disampaikan. Evaluasi bertujuan untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa terhadap materi pembelajaran yang telah disampaikan.
- ❖ Menyampaikan kesimpulan materi yang telah disampaikan.
- ❖ Memberi penugasan untuk mempelajari materi berikutnya maupun penugasan yang terkait dengan materi yang telah disampaikan.
- ❖ Menutup pelajaran dengan salam/ doa.

### 3. Praktik Persekolahan

Kegiatan yang dilakukan oleh praktikan tidak hanya melakukan observasi dan mengajar di kelas. Pada waktu praktikan tidak mengajar, praktikan akan mengerjakan pekerjaan-pekerjaan lain yang mendukung kegiatan PPL. Kegiatan lain tersebut misalnya adalah menyalami peserta didik pada pagi hari di depan gerbang sekolah, jaga piket harian guru, membantu *entry* data, sensus/ inventarisasi buku perpustakaan.

Berdasarkan penjelasan di atas, dapat diketahui bahwa kegiatan praktikan selama PPL tidak hanya mutlak pada proses mengajar dan observasi, tetapi juga melakukan praktik persekolahan yang mendukung kegiatan sekolah sehari-hari. Adapun praktik persekolahan tersebut mempunyai tujuan yaitu agar para praktikan mempunyai pengalaman dan pengetahuan lebih tentang fasilitas maupun kegiatan-kegiatan lainnya yang nantinya akan dihadapi oleh praktikan jika sudah menjadi guru yang terjun langsung di sekolah.

### 4. Membuat Laporan PPL

Tujuan	: Melaporkan kegiatan yang telah dilakukan selama PPL
Sasaran	: Mahasiswa PPL
Bentuk	: Laporan praktik Pengalaman Lapangan (PPL) masing - masing mahasiswa PPL
Waktu	: Agustus – September

### 5. Penarikan

Penarikan mahasiswa PPL dilakukan pada tanggal 16 September 2016 oleh pihak UPPL yang diwakilkan pada DPL PPL.

## C. ANALISIS HASIL

### 1. Analisis Hasil Pelaksanaan

Program PPL yang telah dilakukan tentunya masih memiliki banyak kekurangan. Sebagai seorang praktikan, kita harus terus belajar lagi demi tercapainya program pengajaran yang maksimal di dalam kelas. Praktikan sebagai calon pendidik harus memiliki kompetensi yang wajib dimiliki oleh seorang pendidik. Banyak persiapan yang harus dilakukan oleh seorang pendidik sebelum mulai mengajar di depan kelas, yaitu terlebih dahulu harus mempersiapkan semua perangkat pembelajaran yang diperlukan.

Selain itu, rencana program pembelajaran tersebut disusun sedemikian rupa agar dalam pelaksanaannya dapat berjalan dengan baik dan lancar sesuai dengan rencana dan waktu yang telah ditentukan. Namun, yang terjadi di kelas tidak selalu sesuai dengan rencana semula, sehingga dalam pelaksanaannya terkadang harus mengubah metode dan pendekatan yang digunakan karena kondisi kelas dan siswa yang tidak memungkinkan jika menggunakan metode dan pendekatan semula.

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 4 Agustus 2016 sampai dengan 8 September 2016. Mahasiswa telah mengajar sebanyak 7 kali pertemuan dengan 2 mata pelajaran, yakni 6 kali di kelas X Patiseri, 1 kali di kelas XI+ Patiseri.

Mahasiswa menggunakan referensi buku selama kegiatan mengajar yaitu:

- Masye Manaffe S, dkk. 1999. *Pengolahan Kue dan Roti*. Bandung: Angkasa
- Suwarti Mochantoyo.1999. *Pengelolaan Makanan*. Bandung: Penerbit Angkasa
- Kurt Bauer, dkk.1999. *Pengetahuan Dan Pengolahan Makanan untuk edisi Indonesia*. Austria: Vais
- Nursiah G.1992. *Sehat dan Bugar melalui diet*. Klaten: Jakarta: CV. Restu Ibu
- Tim Penyusun. 2013. *Modul Boga Dasar 2 Persiapan Dasar Masakan Indonesia*. Depok. Dina
- Prihastuti Ekawatiningsih.2008.*Restoran*. Klaten: Macanan Jaya Cemerlang
- Tim Penyusun.2013. *Boga Dasar 1*. Depok: Direktorat Pembinaan SMK
- Praktik diet
- Buku macam- macam *garnish*

Adapun analisis hasil untuk masing - masing program PPL adalah sebagai berikut:

**a. Pembuatan Perangkat Pembelajaran**

Perangkat pembelajaran yang disusun yaitu Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP). Perangkat pembelajaran ini diharapkan dapat berfungsi sebagaimana mestinya. Tujuan dari pembuatan perangkat pembelajaran yakni agar dapat lebih mempersiapkan praktikan dalam melaksanakan proses pembelajaran di kelas. Namun, ada beberapa perubahan terkait penyusunan perangkat pembelajaran yang sangat berguna untuk peningkatan hasil belajar nantinya.

**b. Praktik mengajar di kelas**

**1) Konsultasi kegiatan belajar**

Konsultasi ini bertujuan untuk mempersiapkan materi dalam kelas secara lebih mendetail dan berfungsi untuk menambah pengetahuan terkait bagaimana menyampaikan materi terhadap peserta didik di SMK Pius X Magelang. Terdapat beberapa saran dalam melakukan konsultasi, yakni membenaran pada materi, cara

penyampaian materi yang terlalu cepat serta pengajaran yang kurang komunikatif terhadap siswa.

2) Praktik mengajar

Dalam praktik mengajar di kelas, secara garis besar telah sesuai dengan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP).

3) Penguasaan materi

Materi yang akan disampaikan pada siswa harus sesuai dengan kurikulum yang digunakan. Mahasiswa harus menguasai materi dan menggunakan berbagai macam bahan ajar, selain itu juga mencari banyak referensi agar dapat mengembangkan materi sehingga pengetahuan yang didapat semakin berkembang. Materi harus tersusun dengan baik dan jelas agar penyampaian materi dapat diterima dan mudah dipahami.

4) Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Penyusunan RPP dilaksanakan sebelum mahasiswa mengajar, sehingga mahasiswa dapat mempersiapkan materi, media, dan metode yang akan digunakan. Sesuai dengan kesepakatan bersama dengan guru pembimbing mata pelajaran, mahasiswa PPL diberi kesempatan untuk melakukan praktik mengajar di kelas X Patiseri (Mata Pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan) dan kelas XI+ Patiseri (Mata Pelajaran Membuat Produk Roti Dan Kue Diet Khusus) sesuai dengan kurikulum yang digunakan di SMK Pius X Magelang, maka kurikulum yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah kurikulum KTSP.

5) Pembuatan Media Pembelajaran

Media pembelajaran merupakan faktor pendukung yang penting untuk keberhasilan proses pengajaran. Media pembelajaran adalah suatu alat yang digunakan sebagai media dalam menyampaikan materi kepada siswa agar mudah dipahami oleh siswa. Media ini selalu dibuat sebelum mahasiswa mengajar agar penyampaian materi tidak membosankan. Media dibuat berdasarkan metode yang akan digunakan selama proses belajar mengajar, sehingga media benar-benar efektif dan mencapai tujuan pembelajaran

6) Penyusunan dan pelaksanaan evaluasi

Hal ini bertujuan untuk mengetahui daya serap siswa terhadap materi yang telah disampaikan dan juga dapat mengetahui sejauh mana keberhasilan praktikan dalam mengajar. Berdasarkan data hasil evaluasi (*post test/ diskusi*) diperoleh rata-rata nilai *post test*.

**c. Mempelajari administrasi guru**

Sejauh ini administrasi yang dipelajari adalah terkait pendokumentasian secara tertulis setiap setelah melakukan pengajaran di kelas. Hal tersebut sangat membantu praktikan dalam mengingat materi apa yang terakhir kali disampaikan di suatu kelas

tertentu. Isi dari administrasi tersebut adalah hari/ tanggal, kelas, jam, uraian kegiatan, tugas, jumlah siswa, tanda tangan.

#### **d. Pembuatan laporan PPL**

Secara resmi PPL UNY 2015 di SMK Pius X Magelang selesai pada tanggal 15 September 2016, oleh karena itu setiap mahasiswa diwajibkan menyelesaikan laporan setelah penarikan dari sekolah. Laporan ini berisi pertanggung jawaban praktikan terhadap apa yang sudah dilaksanakan dalam melakukan praktik pengalaman lapangan, hal apa saja yang sudah terselesaikan dan belum dalam pelaksanaan program, faktor pendukung dan penghambat dalam melaksanakan program selama melakukan praktik pengalaman lapangan.

### **2. Refleksi**

#### **a. Hambatan**

Ketika melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di lokasi SMK Pius Magelang baik itu di dalam maupun di luar kelas, praktikan menghadapi beberapa hambatan yang berasal dari diri praktikan sendiri maupun dari tempat praktikan melaksanakan PPL di sekolah. Hambatan yang ada meliputi :

##### **1) Hambatan dari mahasiswa sebagai praktikan**

- a) Sebagai seorang mahasiswa yang masih awam dalam menyampaikan konsep materi belum bisa runtut, dan belum mampu mengajar secara efektif dan sempurna.
- b) Praktikan belum berpengalaman mengajar siswa dalam jumlah yang banyak, sehingga merasa kurang percaya diri dan belum terampil dalam mengalokasikan waktu yang sesuai dengan tujuan pembelajaran pada rencana pembelajaran.

##### **2) Hambatan dari Peserta didik**

- a) Ada peserta didik sering membuat kegiatan sendiri dan mengganggu peserta didik yang lain.
- b) Ada siswa yang kurang memperhatikan materi pelajaran di dalam kelas
- c) Kemampuan siswa dalam menerima materi tidak sama.
- d) Siswa masih sering kurang mempersiapkan diri dalam mata pelajaran khususnya praktik.

##### **3) Usaha Mengatasi Hambatan**

**Usaha mengatasi hambatan dari mahasiswa praktikan:**

- a) Melakukan konsultasi dengan guru pembimbing untuk lebih mengetahui cara mengajar dan penggunaan metode pembelajaran yang efektif di dalam kelas dengan jumlah peserta didik yang banyak.
- b) Melakukan konsultasi dengan guru pembimbing tentang cara pengalokasian waktu yang baik dan efektif.

**Usaha mengatasi hambatan dari peserta didik:**

- a) Melakukan pendekatan secara personal kepada peserta didik yang sering membuat ulah di kelas dan menunjuk siswa agar yang membuat ulah/ ribut untuk menjelaskan kembali materi pelajaran yang telah disampaikan atau memberikan pertanyaan, menegur secara halus.
- b) Membuat kegiatan belajar mengajar di kelas menjadi lebih interaktif.
- c) Melakukan pendekatan *interpersonal* untuk mendorong siswa agar lebih giat lagi belajarnya dan pada saat belajar menggunakan model pembelajaran yang dapat membuat siswa aktif.
- d) Mengingatkan siswa untuk mempersiapkan peralatan, bahan, dan mempelajari materi yang akan di laksanakan sehari.

**b. Faktor Pendukung**

- 1) Tersedianya sarana dan prasarana di dalam kelas yang dapat mendukung kegiatan belajar mengajar.
- 2) Mudahnya melakukan komunikasi dengan Guru Pembimbing Lapangan, sehingga praktikan dapat berkonsultasi dengan baik terkait materi yang akan diberikan.
- 3) Peserta didik mudah untuk diajak komunikasi, sehingga ketika terjadi permasalahan mudah untuk segera diselesaikan.

## **BAB III**

### **PENUTUP**

#### **A. KESIMPULAN**

Secara umum, program Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dapat terlaksana dengan baik. Beberapa program dapat diselesaikan dengan baik, namun juga masih terdapat kekurangan. Faktor penyebab utamanya adalah keterbatasan waktu.

Berdasarkan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) yang telah dilakukan oleh mahasiswa di SMK Pius X Magelang pada bulan Juli-September dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) sangat baik untuk melatih mahasiswa dalam mengajar di kelas dan memberikan pengalaman secara langsung kepada mahasiswa dalam bidang pembelajaran di sekolah.
2. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan sarana pengembangan empat kompetensi yang harus dimiliki oleh seorang guru yaitu kompetensi pedagogik, profesional, sosial, dan kepribadian.
3. Memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar dan mengenal serta menghayati seluk beluk sekolah dan segala permasalahannya yang terkait dengan proses pembelajaran yang sesungguhnya.
4. Memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk menerapkan ilmu, pengetahuan dan keterampilan yang telah dipelajari di dalam kehidupan nyata di sekolah sekaligus melakukan manajemen kelas sehingga suasana kelas dapat kondusif dan siswa dapat belajar dengan baik..
5. Kegiatan PPL memiliki makna sebagai persiapan untuk mahasiswa jika nanti terjun ke dalam masyarakat sekolah yang sebenarnya.
6. Memberdayakan semua elemen sekolah, sehingga potensi masing-masing dapat dikembangkan demi kemajuan sekolah.
7. Meningkatkan hubungan baik antara UNY dengan sekolah.

## **B. SARAN**

Saran yang disampaikan praktikan mungkin dapat digunakan sebagai masukan, antara lain:

### **1. Untuk LPPMP**

- a. Memberikan pembekalan yang lebih intensif kepada para mahasiswa praktikan agar dapat lebih maksimal ketika melakukan PPL di sekolah.
- b. PPL dan KKN sebaiknya tidak di jadikan satu, lebih baik seperti tahun sebelumnya (2015) disendiri-sendirikan sehingga mahasiswa bisa fokus.
- c. Rutin melakukan pemantauan ke sekolah agar mahasiswa yang praktik merasa lebih terbimbing.

### **2. Untuk Sekolah**

- a. Perlunya peningkatan penggunaan media pembelajaran yang sudah ada di sekolah dan penggunaan variasi metode pembelajaran sehingga dapat menarik siswa untuk giat belajar.
- b. Sarana dan prasarana yang sudah ada, hendaknya dapat dimanfaatkan dengan lebih efektif.
- c. Sekolah perlu mempertahankan pembinaan iman dan takwa serta penanaman tata krama warga sekolah khususnya siswa yang selama ini sudah berjalan sangat bagus. Selain itu, kedisiplinan pihak sekolah perlu ditingkatkan agar siswa memiliki kedisiplinan dan menunjang proses pembelajaran agar tujuan sekolah dan pembelajaran dapat tercapai.
- d. Kegiatan belajar mengajar maupun pembinaan minat dan bakat siswa hendaknya lebih ditingkatkan lagi kualitasnya agar prestasi yang selama ini diraih bisa terus dipertahankan.

### **3. Untuk Mahasiswa**

- a. Mahasiswa agar lebih mempersiapkan diri baik fisik, mental, materi, dan keterampilan mengajar yang nantinya sangat diperlukan dalam mengajar.
- b. Mahasiswa sebaiknya mampu membangun komunikasi kepada siswa ketika di dalam kelas dan di luar kelas, agar pembelajaran yang interaktif dan komunikatif dapat terjadi.
- c. Diharapkan praktikan dapat menjalin hubungan yang baik dengan peserta didik, pihak sekolah, guru pembimbing serta teman-teman sejawat.

### **4. Bagi Universitas**

- a. Peningkatan koordinasi antara pihak LPPMP dengan sekolah sehingga dapat meningkatkan kerja sama yang lebih terjalin.



- b. Pelaksanaan pembekalan hendaknya dikonsentrasikan pada kegiatan mengajar dan bukan hanya teori.
- c. Perlu adanya sosialisasi pada mahasiswa tentang penulisan laporan secara lebih detail.
- d. Pemberian berkas dan format yang harus dibuat selama PPL sebaiknya sebelum mahasiswa melaksanakan PPL.
- e. Sebagai lembaga yang berkompeten untuk mempersiapkan seorang tenaga pendidik atau pengajar, UNY diharapkan dapat lebih meningkatkan fasilitas, sehingga mahasiswa dapat lebih berkembang dan mampu bersaing dengan cabang ilmu yang lainnya

## DAFTAR PUSTAKA

- Tim PPL UNY. (2015). *Materi Pembekalan PPL*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Tim PPL UNY. (2015). *Panduan PPL/Magang III*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Tim Penyusun. (2015). *Materi Pembekalan Pengajaran Mikro/Magang II*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta
- Tim Penyusun. (2015). *Panduan Pengajaran Mikro*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta

# LAMPIRAN



**MATRIK PELAKSANAAN PROGRAM PPL  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
SEMESTER KHUSUS TAHUN 2016**

NAMA LOKASI : SMK PIUS X MAGELANG  
ALAMAT LOKASI : Jl. Jendral Ahmad Yani 20 Kota Magelang

Nama : Dara Yuliana Sari  
NIM : 15511247009  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

No	Program/Kegiatan PPL	Jumlah Jam per Minggu											Jumlah Jam
		0	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	XI	
1.	<b>Penyusunan Matriks</b>												
	a. Persiapan												
	b. Pelaksanaan		5										5
	c. Evaluasi												
2.	<b>Mendalami Silabus</b>												
	a. Persiapan												
	b. Pelaksanaan		2	2				2					6
	c. Evaluasi												
3.	<b>Menyusun RPP</b>												
	a. Persiapan												
	b. Pelaksanaan			2	2	2	2	3	2	2			15
	c. Evaluasi												
4.	<b>Persiapan Materi Ajar</b>												
	a. Persiapan												
	b. Pelaksanaan			3	3	3	3	5	3	3			23
	c. Evaluasi												
5.	<b>Persiapan Media Ajar</b>												
	a. Persiapan			1	1	1	1	1	1	1			7
	b. Pelaksanaan			3	4	3	3	6	4	5			28
	c. Evaluasi												
6.	<b>Konsultasi Pembimbing</b>												
	a. Persiapan												
	b. Pelaksanaan		1	1	1	1	1	1	1	1			8
	c. Evaluasi												
7.	<b>Praktik Mengajar</b>												
	a. Persiapan				1	1	1	1	1	1			6
	b. Pelaksanaan				2	8	2	2	11	4			29
	c. Evaluasi												
8.	<b>Evaluasi Pembelajaran</b>												
	a. Persiapan												
	b. Pelaksanaan			1									1
	c. Evaluasi												
9.	<b>Piket Sekolah</b>												
	a. Piket Salam		2	3	2	3	2	1	3	2			18
	b. Piket presensi			1	1	1	1	1	1	1			7
	c. Piket kelas kosong/ guru pengganti			3			3						6
10.	<b>Konsultasi DPL PPL</b>												
	a. Persiapan												
	b. Pelaksanaan			1			1					1	3
	c. Evaluasi												
11.	<b>Kegiatan Sekolah Lain</b>												
	a. Observasi	4	6	4									14
	b. Mengikuti proses pembelajaran/ Mendampingi siswa di kelas			6	4		4	6		4			24
	c. HUT SMK Pius X Magelang									2			2
	d. Menyusun buku paket siswa			2	5								7
	e. Upacara HUT RI						2						2
	f. Mendampingi dan persiapan pameran								6				6
	g. Kemah Pramuka									24			24
	h. Upacara Bendera										1		1
	i. Pertemuan Guru & Karyawan Tahunan		2										2
	j. Pendampingan PLS PDB		21										21
	k. Misa Tahun Ajaran Baru			2									2
	l. Akreditasi Sekolah							8					8
	m. Pendampingan kerja bakti							4					4
	n. Doa Pagi dan Briefing		1	1	1	1	1	1	1	1			8
	o. Mengawas Ujian Kenaikan Kelas					10							10
12.	<b>Menyusun Laporan PPL</b>												
	a. Persiapan												
	b. Pelaksanaan								5	5	10		20
	c. Evaluasi												
13.	<b>Menyusun Laporan Mingguan</b>												
	a. Persiapan												
	b. Pelaksanaan		1	1	1	1	1	1	1	1	1		9
	c. Evaluasi												
14.	<b>Penyerahan dan Penerjunan PPL</b>	3											3
15.	<b>Penarikan PPL</b>											3	
	<b>Jumlah Total Jam</b>												329



Mengetahui/Menyetujui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Rizqie Auliana, M. Kes  
NIP. 19670805 199303 2 001

Yang membuat,

Dara Yuliana Sari  
NIM 15511247009



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**

**NAMA SEKOLAH : SMK Pius X Magelang**

**NAMA MAHASISWA : Dara Yusiana Sari**

**ALAMAT SEKOLAH : Jl. Jendral Ahmad Yani 20 Kota Magelang**

**NO. MAHASISWA : 15511247009**

**GURU PEMBIMBING : Dra. Demetria Anjar Wulansari**

**FAK/ PRODI : Teknik/ Pend. Teknik Boga**

**TAHUN PELAJARAN : 2016/ 2017**

**DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana, M. Kes**

No	Hari/Tanggal	Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 18 Juli 2016	Masuk sekolah pertama kali	Sampai di sekolah pukul 07.15		
		Membuat jadwal piket salam dan piket keliling (piket harian)	Penjelasan tentang kegiatan piket salam dan piket keliling serta secara bergantian dan membuat jadwal untuk mahasiswa PPL selama melaksanakan PPL		
		Briefing dengan koordinator PPL Sekolah	Penjelasan oleh koordinator PPL dari pihak sekolah tentang rencana PPL meliputi kegiatan PPL berlangsung		
		Briefing PLS	Penjelasan dan pembagian tugas mahasiswa PPL dalam kegiatan PLS (Pengenalan Lingkungan		



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**

			Sekolah) dan penerimaan siswa didik baru selama 3 hari ke depan		
--	--	--	---	--	--

2.	Selasa, 19 Juli 2016	Piket salam	Memberikan salam pagi di depan pintu gerbang sekolah pada pukul 06.30 hingga 07.15		
		Piket keliling	Berkeliling ke seluruh kelas untuk mengecek kehadiran siswa dan menuliskan kehadiran dan tidak kehadiran siswa di buku absensi sekolah dan papan disekolah.		
		Apel pagi PLS PDB	Dilaksanakan di depan halaman sekolah SMK Pius X Magelang, diikuti oleh peserta didik baru, pengurus OSIS, mahasiswa PPL dan sebagian guru		
		Senam pagi	Senam pagi ceria dilaksanakan setelah Apel pagi bersama pengurus OSIS dan siswa baru, mahasiswa PPL dan sebagian guru mengikuti senam ini dipandu oleh 2 pengurus OSIS		
		Pendampingan Kegiatan PLS PDB	Sosialisasi Tata tertib sekolah, Kurikulum dan cara belajar, Tata karma dan etika di Ruang graha yang		



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**

			disampaikan oleh guru – guru dari SMK PIUS Magelang.		
3.	Rabu, 20 Juli 2016	Apel pagi PLS PDB	Dilaksanakan di depan lapangan sekolah SMK Pius X Magelang, diikuti oleh peserta didik baru, pengurus OSIS, mahasiswa PPL dan sebagian guru pukul 07.00.		
		Piket salam	Memberikan salam pagi di depan pintu gerbang sekolah pada pukul 06.30 hingga 07.15		
		Mendampingi Kegiatan PLS PDB	Pendampingan wawasan wiyata mandala (pengenalan kelas dan lingkungan) berupa mengelilingi area sekolah, pembuatan peta sekolah, dan pembuatan poster cinta lingkungan.		
		Pentas Seni	Acara PLS hari ini diakhiri dengan acara pentas seni/ seni gembira diisi oleh perwakilan tiap kelas dari dan pengurus OSIS.		
		Bimbingan dengan guru pembimbing	Bimbingan dengan guru pembimbing meliputi kegiatan ke depan		





Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**

4.	Kamis, 21 Juli 2016	Doa pagi	Berdoa bersama seluruh guru dan staf di ruang graha dan beberapa mahasiswa.		
		Briefing	Briefing kegiatan hari ini dan acara – acara yang akan datang, dan menyampaikan beberapa informasi.		
		Observasi kelas dan mengikuti proses pembelajaran dikelas	Mengikuti proses pembelajaran (observasi kelas) dikelas X Patiseri yang diampu oleh guru pembimbing, pada mata pelajaran melakukan persiapan pengolahan dari pukul 08.00 - 13.10 meliputi pengenalan, proses pembelajaran meliputi salam, menyampaikan kabar, absen, penyambutan, memotivasi siswa, menjelaskan keadaan, menyampaikan silabus, pelajaran, penutupan, doa pulang yang dipimpin salah satu siswa untuk maju ke depan memimpin doa.		
5.	Jumat, 22 Juli 2016	Piket salam	Memberikan salam pagi di depan pintu gerbang sekolah pada pukul 06.30 hingga 07.15		





Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**

6.	Minggu, 24 Juli 2016	Piket keliling	Berkeliling ke seluruh kelas untuk mengecek kehadiran siswa dan menuliskan kehadiran dan tidak kehadiran siswa di buku absensi sekolah dan papan disekolah.		
		Membuat laporan mingguan	Membuat laporan mingguan pelaksanaan praktik (PPL) UNY lapangan minggu ke I		
		Pertemuan Tahunan Guru dan Karyawan	Pertemuan Tahunan Guru dan Karyawan SMK Pius X Magelang di rumah Bapak Asmiyanto Malkias		

**Kota Magelang, 22 Juli 2016**

**Mengetahui,**

**Dosen Pembimbing Lapangan**

**Guru Pembimbing Lapangan**

**Mahasiswa PPL,**

**Rizqie Auliana, M. Kes**

**NIP. 19670805 199303 2 001**

**Dra. Demetria Anjar Wulansari**

**NIK. 1995.10.0095**

**Dara Yusiana Sari**

**NIM. 15511247009**



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**

**NAMA SEKOLAH : SMK Pius X Magelang**                      **NAMA MAHASISWA : Dara Yusiana S**  
**ALAMAT SEKOLAH : Jl. Jendral Ahmad Yani 20 Kota Magelang**   **NO. MAHASISWA : 15511247009**  
**GURU PEMBIMBING : Dra. Demetria Anjar Wulansari**                      **FAK/ PRODI : Teknik/ Pend. Teknik Boga**  
**TAHUN PELAJARAN : 2016/ 2017**                      **DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana, M. Kes**

No	Hari/Tanggal	Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 25 Juli 2016	Piket salam	Memberikan salam pagi di depan pintu gerbang sekolah pada pukul 06.30 hingga 07.15		
		Piket keliling	Berkeliling ke seluruh kelas untuk mengecek kehadiran siswa dan menuliskan kehadiran dan tidak kehadiran siswa di buku absensi sekolah dan papan disekolah.		
2.	Selasa, 26 Juli 2016	Doa pagi	Berdoa bersama seluruh guru dan staf di ruang graha dan beberapa mahasiswa.		
		Briefing	Briefing kegiatan hari ini dan acara – acara yang akan datang, dan menyampaikan beberapa informasi.		



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**

		Observasi kelas dan mengikuti proses pembelajaran	Mengikuti proses pembelajaran di kelas XI + Patiseri menceritakan pengalaman PKL selama di 6 bulan di industri		
3.	Rabu, 27 Juli 2016	Piket Salam	Memberikan salam pagi di depan pintu gerbang sekolah pada pukul 06.30 hingga 07.15		
		Piket Harian	Berkeliling ke seluruh kelas untuk mengecek kehadiran siswa dan menuliskan kehadiran dan tidak kehadiran siswa di buku absensi sekolah dan papan disekolah.		
3.	Kamis, 28 Juli 2016	Doa pagi	Berdoa bersama seluruh guru dan staf di ruang graha dan beberapa mahasiswa.		
		Briefing	Briefing kegiatan hari ini dan acara – acara yang akan datang, dan menyampaikan beberapa informasi.		
		Observasi dan mengikuti proses pembelajaran	Mengikuti proses pembelajaran di kelas X patiseri mata pelajaran melakukan persiapan pengolahan materi pelajaran meliputi dapur dan alat dapur		



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**

		Monitoring dari guru pembimbing sekolah	Monitoring kegiatan mahasiswa PPL yang sudah dilaksanakan selama hampir 2 minggu di SMK PIUS X Magelang oleh guru pembimbing sekolah.		
5.	Jumat, 29 Juli 2016	Piket salam	Memberikan salam pagi di depan pintu gerbang sekolah pada pukul 06.30 hingga 07.15		
		Misa	Mengikuti Misa Ekaristi (pembukaan tahun ajaran baru Yayasan Tarakanita) di Gereja St. Ignatius Kota Magelang, diikuti oleh semua siswa SMK Pius X Kota Magelang dan seluruh Siswa yang bersekolah di Yayasan Tarakanita Magelang, diikuti guru-guru, staf dan tiga mahasiswa		
		Kunjungan dari dosen pembimbing PPL	Mengunjungi dan melihat kegiatan mahasiswa selama PPL berlangsung Mengevaluasi hasil kerja selama beberapa minggu di Sekolah.		
		Membuat laporan mingguan	Membuat laporan mingguan pelaksanaan praktik (PPL) UNY lapangan minggu ke II		



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**

**Kota Magelang, 29 Juli 2016**

**Mengetahui,**

**Dosen Pembimbing Lapangan**

**Guru Pembimbing Lapangan**

**Mahasiswa PPL,**

**Rizqie Auliana, M. Kes**

**NIP. 19670805 199303 2 001**

**Dra. Demetria Anjar Wulansari**

**NIK. 1995.10.0095**

**Dara Yusiana Sari**

**NIM. 15511247009**



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**

**NAMA SEKOLAH : SMK Pius X Kota Magelang**

**NAMA MAHASISWA : Dara Yusiana Sari**

**ALAMAT SEKOLAH : Jl. Jendral Ahmad Yani 20 Kota Magelang**

**NO. MAHASISWA : 15511247009**

**GURU PEMBIMBING : Dra. Demetria Anjar Wulansari**

**FAK/ PRODI : Teknik/Pend. Teknik Boga**

**TAHUN PELAJARAN : 2016/2017**

**DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana, M. Kes**

No	Hari/Tanggal	Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 01 Agustus 2016	Doa pagi	Berdoa bersama seluruh guru dan staf di ruang graha		
		Briefing	Sesi informasi kegiatan hari ini dan acara – acara yang akan datang.		
		Membuat RPP	Membuat tentang materi alur kerja yang efektif dan efisien		
2.	Selasa, 02 Agustus 2016	Piket Salam	Memberikan salam pagi di depan pintu gerbang sekolah pada pukul 06.30 hingga 07.15.		
		Piket harian	Berkeliling ke seluruh kelas untuk mengecek kehadiran siswa dan menuliskan kehadiran dan tidak kehadiran siswa di buku absensi sekolah dan papan disekolah.		





Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**

		Guru Pengganti (piket guru kosong)	Guru pengganti mata pelajaran bahasa inggris dikelas XI+ Patiseri, menggantikan bapak Kris yang sedang dinas		
		Guru Pengganti (piket guru kosong)	Guru pengganti mata pelajaran bahasa inggris dikelas Jasa Boga 1, menggantikan bapak Kris yang sedang dinas		
		Mencari Materi	Mencari materi tentang alur kerja yang efektif dan efisien		
		Membuat media pembelajaran	Membuat RPP dengan guru pembimbing tentang materi alur kerja yang efektif dan efisien		
3.	Rabu, 03 Agustus 2016	Doa pagi	Berdoa bersama seluruh guru staf dan beberapa mahasiswa ruang graha.		
		Briefing	Briefing informasi kegiatan hari ini dan acara – acara yang akan datang.		
		Konsultasi RPP	Konsultasi RPP dengan guru pembimbing tentang materi alur kerja yang efektif dan efisien		



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**

		Revisi RPP dan Media Pembelajaran	Revisi RPP tentang materi alur kerja yang efektif dan efisien dan revisi media pembelajaran		
		Invetarisasi buku Perpus (Penyusunan buku)	Kegiatan berupa penyusunan buku untuk kelas X Busana Butik yang berjumlah 24 set dengan masing-masing buku berjumlah 22 macam buku		
4.	Kamis, 04 Agustus 2016	Piket Salam	Memberikan salam pagi di depan pintu gerbang sekolah pada pukul 06.30 hingga 07.15 dan berkeliling ke seluruh kelas untuk mengecek kehadiran siswa.		
		Piket harian	Berkeliling ke seluruh kelas untuk mengecek kehadiran siswa dan menuliskan kehadiran dan tidak kehadiran siswa di buku absensi sekolah dan papan disekolah.		
		Mengajar	Mengajar mata pelajaran melakukan persiapan pengolahan di kelas X Patiseri, materi yang diajarkan yaitu alur kerja yang efektif dan efisien	Kurang menguasai materi	Lebih mempersiapkan lagi materi yang diajarkan
		Mengikuti dan mendampingi proses pembelajaran	Mengikuti dan mendampingi proses pembelajaran setelah mengajar		



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**

5.	Jumat, 05 Agustus 2016	Doa pagi	Berdoa bersama seluruh guru dan staf di ruang graha		
		Briefing	Briefing informasi kegiatan hari ini dan acara – acara yang akan datang serta informasi yang disampaikan.		
		Evaluasi mengajar	Evaluasi mengajar mata pelajaran melakukan persiapan pengolahan di kelas X Patiseri, materi yang diajarkan yaitu alur kerja yang efektif dan efisien, penguasaan materi masih kurang, kurang menguasai kelas.		
		Koreksi soal dan merekap nilai	Mengoreksi soal tentang alur kerja yang efektif dan efisien kelas X PS dan merekap nilai hasil <i>post test</i> kemarin		
		Membuat laporan mingguan	Membuat laporan mingguan pelaksanaan praktik (PPL) UNY lapangan minggu ke III		



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**

**Kota Magelang, 05 Agustus 2016**

**Mengetahui,**

**Dosen Pembimbing Lapangan**

**Guru Pembimbing Lapangan**

**Mahasiswa PPL,**

**Rizqie Auliana, M. Kes**

**NIP. 19670805 199303 2 001**

**Dra. Demetria Anjar Wulansari**

**NIK. 1995.10.0095**

**Dara Yusiana Sari**

**NIM. 15511247009**



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**

<b>NAMA SEKOLAH</b> : SMK Pius X Kota Magelang	<b>NAMA MAHASISWA</b> : Dara Yusiana Sari
<b>ALAMAT SEKOLAH</b> : Jl. Jendral Ahmad Yani 20 Kota Magelang	<b>NO. MAHASISWA</b> : 15511247009
<b>GURU PEMBIMBING</b> : Dra. Demetria Anjar Wulansari	<b>FAK/ PRODI</b> : Teknik/ Pend. Teknik Boga
<b>TAHUN PELAJARAN</b> : 2016/ 2017	<b>DOSEN PEMBIMBING</b> : Rizqie Auliana, M. Kes

No	Hari/Tanggal	Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin,8 Agustus 2016	Piket Salam	Memberikan salam pagi di depan pintu gerbang sekolah pada pukul 06.30 hingga 07.15		
		Piket Harian	Berkeliling ke seluruh kelas untuk mengecek kehadiran siswa dan menuliskan kehadiran dan tidak kehadiran siswa di buku absensi sekolah dan papan disekolah.		
		Konsultasi dengan guru pembimbing	Konsultasi dengan guru pembimbing, membahas materi yang akan diajarkan		
2.	Selasa, 9 Agustus 2016	Doa pagi	Berdoa bersama seluruh guru dan staf di ruang graha dan beberapa mahasiswa.		
		Briefing	Briefing kegiatan hari ini dan acara – acara yang akan datang, dan menyampaikan beberapa informasi.		



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**

		Bimbingan dengan guru pembimbing	Bimbingan dengan guru pembimbing terkait dengan informasi materi yang akan diajarkan minggu depan.		
3.	Rabu, 10 Agustus 2016	Piket Salam	Memberikan salam pagi di depan pintu gerbang sekolah pada pukul 06.30 hingga 07.15		
		Piket Harian	Berkeliling ke seluruh kelas untuk mengecek kehadiran siswa dan menuliskan kehadiran dan tidak kehadiran siswa di buku absensi sekolah dan papan disekolah.		
		Bimbingan dengan guru pembimbing	Bimbingan dengan guru pembimbing terkait dengan informasi materi yang akan diajarkan minggu depan.		
		Mencari Materi	Mencari materi lipatan daun pisang, bungkusan dan pisang dan macam-macam <i>garnish</i>		
		Membuat RPP	Membuat RPP yang akan diajarkan hari kamis teori dan praktik tentang materi lipatan daun pisang, bungkusan dan pisang dan macam-macam <i>garnish</i>		
		Membuat jobsheet dan mencari materi	Membuat jobsheet dan mencari materi lipatan daun pisang, bungkusan dan pisang dan macam-macam <i>garnish</i>		



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**

		Membuat media PPT dan contoh display	Membuat Power Point lipatan daun pisang, bungkus dan pisang dan macam-macam <i>garnish</i> dan membuat contoh display.		
4.	Kamis, 11 Agustus 2016	Membuat Media	Membuat display lipatan daun pisang dan maca-macam bungkus		
		Doa pagi	Berdoa bersama seluruh guru dan staf di ruang graha dan beberapa mahasiswa.		
		Briefing	Briefing kegiatan hari ini dan acara – acara yang akan datang, dan menyampaikan beberapa informasi.		
		Mengajar	Mengajar kelas X Patiseri teori dan praktik tentang materi lipatan daun pisang, bungkus dan pisang dan macam-macam <i>garnish</i>		
5.	Jumat, 12 Agustus 2016	Piket Salam	Memberikan salam pagi di depan pintu gerbang sekolah pada pukul 06.30 hingga 07.15		
		Piket Harian	Berkeliling ke seluruh kelas untuk mengecek kehadiran siswa dan menuliskan kehadiran dan tidak kehadiran siswa di buku absensi sekolah dan papan disekolah.		



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**

		Merekap nilai	Merekap nilai hasil praktik hari kamis		
		Invetarisasi perpustakaan (penyusunan buku)	Membantu menata/ menyusun buku di perpustakaan dan membagikan buku kepada siswa		
		Membuat laporan mingguan	Membuat laporan mingguan pelaksanaan praktik (PPL) UNY lapangan minggu ke IV		

**Kota Magelang, 12 Agustus 2016**

**Mengetahui,**

**Dosen Pembimbing Lapangan**

**Guru Pembimbing Lapangan**

**Mahasiswa PPL,**

**Rizqie Auliana, M. Kes**

**Dra. Demetria Anjar Wulansari**

**Dara Yusiana Sari**

**NIP. 19670805 199303 2 001**

**NIK. 1995.10.0095**

**NIM. 15511247009**





Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**

**NAMA SEKOLAH : SMK Pius X Kota Magelang**

**NAMA MAHASISWA : Dara Yusiana Sari**

**ALAMAT SEKOLAH : Jl. Jendral Ahmad Yani 20 Kota Magelang**

**NO. MAHASISWA : 15511247009**

**GURU PEMBIMBING : Dra. Demetria Anjar Wulansari**

**FAK/ PRODI : Teknik/ Pend. Teknik Boga**

**TAHUN PELAJARAN : 2016/ 2017**

**DOSEN PEMBIMBING : Rizqie Auliana, M. Kes**

No	Hari/Tanggal	Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 15 Agustus 2016	Doa pagi	Berdoa bersama seluruh guru dan staf di ruang graha		
		Briefing	Sesi informasi kegiatan hari ini dan acara – acara yang akan datang.		
		Membuat RPP	Membuat RPP untuk mengajar hari kamis yaitu tentang peralatan dapur listrik dan manual		
		Membuat media	Membuat media power point tentang peralatan dapur listrik dan manual		
2.	Selasa, 16 Agustus 2016	Piket Salam	Memberikan salam pagi di depan pintu gerbang sekolah pada pukul 06.30 hingga 07.15.		
		Piket harian	Berkeliling ke seluruh kelas untuk mengecek kehadiran siswa dan menuliskan kehadiran dan tidak		



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**

			kehadiran siswa di buku absensi sekolah dan papan disekolah.		
		Konsultasi RPP	Konsultasi RPP dengan guru pembimbing untuk mengajar hari kamis yaitu tentang peralatan dapur listrik dan manual		
		Konsultasi Media	Konsultasi media pembelajaran dengan guru pembimbing untuk mengajar hari kamis yaitu tentang peralatan dapur listrik dan manual		
3.	Rabu, 17 Agustus 2016	Piket Salam	Memberikan salam pagi di depan pintu gerbang sekolah pada pukul 06.30 hingga 07.15.		
		Upacara HUT RI	Upacara peringatan HUT RI diadakan di lapangan sekolah, dihadiri oleh semua siswa SMK Pius X dan SMP Tarakanita Magelang, Guru-guru, staf, dan mahasiswa PPL, acara berlangsung lancar, pada penutupan acara diakhiri dengan pertunjukan drum band dari SMP Tarakanita		



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**

4.	Kamis, 18 Agustus 2016	Piket Salam	Memberikan salam pagi di depan pintu gerbang sekolah pada pukul 06.30 hingga 07.15 dan berkeliling ke seluruh kelas untuk mengecek kehadiran siswa.		
		Persiapan mengajar	Persiapan mengajar yaitu mempersiapkan media dan materi		
		Mengajar	Mengajar teori dan mendemonstrasikan alat tentang peralatan dapur listrik dan manual dikelas X Patiseri		
		Mendampingi pelajaran praktik	Mendampingi pelajaran praktik setelah mengajar teori dikelas X Patiseri, yaitu mendampingi siswa membuat bubur sumsum dan candil, dan menilai hasil karya siswa.		
5.	Jumat, 19 Agustus 2016	Doa pagi	Berdoa bersama seluruh guru, staf dan beberapa mahasiswa di ruang graha		
		Briefing	Briefing informasi kegiatan hari ini dan acara – acara yang akan datang.		



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**

		Mengoreksi soal Dan merekap nilai	Mengoreksi dan merekap nilai kelas X PS pelajaran hari Kamis		
		Membuat laporan mingguan	Membuat laporan mingguan pelaksanaan praktik (PPL) UNY lapangan minggu ke V		

**Kota Magelang, 19 Agustus 2016**

**Mengetahui,**

**Dosen Pembimbing Lapangan**

**Guru Pembimbing Lapangan**

**Mahasiswa PPL,**

**Rizqie Auliana, M. Kes**

**NIP. 19670805 199303 2 001**

**Dra. Demetria Anjar Wulansari**

**NIK. 1995.10.0095**

**Dara Yusiana Sari**

**NIM. 15511247009**



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**

<b>NAMA SEKOLAH</b>	<b>: SMK Pius X Kota Magelang</b>	<b>NAMA MAHASISWA</b>	<b>: Dara Yusiana Sari</b>
<b>ALAMAT SEKOLAH</b>	<b>: Jl. Jendral Ahmad Yani 20 Kota Magelang</b>	<b>NO. MAHASISWA</b>	<b>: 15511247009</b>
<b>GURU PEMBIMBING</b>	<b>: Dra. Demetria Anjar Wulansari</b>	<b>FAK/ PRODI</b>	<b>: Teknik/ Pend. Teknik Boga</b>
<b>TAHUN PELAJARAN</b>	<b>: 2016/ 2017</b>	<b>DOSEN PEMBIMBING</b>	<b>: Rizqie Auliana, M. Kes</b>

No	Hari/Tanggal	Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 22 Agustus 2016	Piket salam	Memberikan salam pagi di depan pintu gerbang sekolah pada pukul 06.30 hingga 07.15		
		Piket Harian	Berkeliling ke seluruh kelas untuk mengecek kehadiran siswa dan menuliskan kehadiran dan tidak kehadiran siswa di buku absensi sekolah dan papan disekolah.		
		Menunggu UKK matematika	Menunggu/ menjaga pelaksanaan UKK mata pelajaran Matematika kelas XI+		
		Menunggu UKK seni budaya	Menunggu/ menjaga pelaksanaan UKK mata pelajaran Seni Budaya kelas XI+		
		Membuat RPP	Membuat RPP untuk mengajar kelas X Patiseri		



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**

		Merekap nilai	Membantu merekap nilai rapot siswa baru		
2.	Selasa, 23 Agustus 2016	Doa pagi	Berdoa bersama seluruh guru, staf dan beberapa mahasiswa di ruang graha.		
		Briefing	Briefing informasi kegiatan hari ini dan acara – acara yang akan datang.		
		Menunggu UKK PKn	Menunggu/ menjaga pelaksanaan UKK mata pelajaran PKn kelas XI+		
		Menunggu UKK IPA	Menunggu/ menjaga pelaksanaan UKK mata pelajaran IPA kelas XI+		
		Membuat RPP	Meneruskan embuat RPP untuk mengajar kelas X Patiseri		
3.	Rabu, 24 Agustus 2016	Piket salam	Memberikan salam pagi di depan pintu gerbang sekolah pada pukul 06.30 hingga 07.15		
		Pendampingan UKK	Pendampingan menjaga UKK (ujian kenaikan kelas) XI+ pada mata pelajaran IPS		





Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**

		Membuat Media	Membuat media power point dan media take me out tentang peralatan dapur listrik dan manual		
		Konsultasi RPP	Konsultasi RPP dengan guru pembimbing tentang materi		
4.	Kamis, 25 Agustus 2016	Doa pagi	Berdoa bersama seluruh guru, staf dan beberapa mahasiswa di ruang graha		
		Briefing	Briefing informasi kegiatan hari ini dan acara – acara yang akan datang.		
		Mengajar	Mengajar mata pelajaran melakukan persiapan pengolahan di kelas X Patiseri, materi perawatan pembersih dan pengawetan		
		Mengajar dan mendampingi siswa	Mendampingi dan mengajar mata pelajaran melakukan persiapan pengolahan di kelas X Patiseri, yaitu membersihkan semua peralatan dapur dan menata peralatan di lemari kerja setiap kelompok		



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**

5.	Jumat, 26 Agustus 2016	Piket salam	Memberikan salam pagi di depan pintu gerbang sekolah pada pukul 06.30 hingga 07.15		
		Piket Harian	Berkeliling ke seluruh kelas untuk mengecek kehadiran siswa dan menuliskan kehadiran dan tidak kehadiran siswa di buku absensi sekolah dan papan disekolah.		
		Rekap jadwal	Kegiatan berupa merekap jadwal jaga piket malam dari tahun 2014-2016, guna untuk melengkapi administrasi guru dan akreditasi		
		JILID	Kegiatan berupa membantu menjilid berkas-berkas para guru yang digunakan untuk perlengkapan akreditasi sekolah		
		Pendampingan kerja bakti	Mendampingi siswa siswi kerja bakti untuk persiapan akreditasi.		
		Persiapan akreditasi	Kegiatan berupa membantu menjilid berkas-berkas para guru yang digunakan untuk perlengkapan akreditasi sekolah		



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**

		Membuat laporan mingguan	Membuat laporan mingguan pelaksanaan praktik (PPL) UNY lapangan minggu ke V I		
--	--	--------------------------	---	--	--

**Kota Magelang, 26 Agustus 2016**

**Mengetahui,**

**Dosen Pembimbing Lapangan**

**Guru Pembimbing Lapangan**

**Mahasiswa PPL,**

**Rizqie Auliana, M. Kes**

**NIP. 19670805 199303 2 001**

**Dra. Demetria Anjar Wulansari**

**NIK. 1995.10.0095**

**Dara Yusiana Sari**

**NIM. 15511247009**



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**

<b>NAMA SEKOLAH</b>	<b>: SMK Pius X Kota Magelang</b>	<b>NAMA MAHASISWA</b>	<b>: Dara Yusiana Sari</b>
<b>ALAMAT SEKOLAH</b>	<b>: Jl. Jendral Ahmad Yani 20 Kota Magelang</b>	<b>NO. MAHASISWA</b>	<b>: 15511247009</b>
<b>GURU PEMBIMBING</b>	<b>: Dra. Demetria Anjar Wulansari</b>	<b>FAK/ PRODI</b>	<b>: Teknik/Pend. Teknik Boga</b>
<b>TAHUN PELAJARAN</b>	<b>: 2016/ 2017</b>	<b>DOSEN PEMBIMBING</b>	<b>: Rizqie Auliana, M. Kes</b>

No	Hari/Tanggal	Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 29 Agustus 2016	Doa pagi	Berdoa bersama seluruh guru, staf dan beberapa mahasiswa di ruang graha.		
		Briefing	Briefing informasi kegiatan hari ini dan acara – acara yang akan datang.		
		Membuat RPP	Membuat RPP yang akan diajarkan hari kamis teori tentang metode dasar memasak.		
		Membuat media	Mebuat media pembelajaran PPT dan mencari video terkait dengan mata pelajaran yang akan diampu.		
		Konsultasi RPP	Konsultasi RPP yang akan diajarkan hari kamis teori tentang metode dasar memasak.		
2.	Selasa, 30 Agustus 2016	Piket Salam	Memberikan salam pagi di depan pintu gerbang sekolah pada pukul 06.30 hingga 07.15		



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**

		Piket Harian	Berkeliling ke seluruh kelas untuk mengecek kehadiran siswa dan menuliskan kehadiran dan tidak kehadiran siswa di buku absensi sekolah dan papan disekolah.		
		Mengajar	Mengajar kelas XII Patiseri pengenalan mata pelajaran silabus Pembuatan kue dan roti untuk diet khusus, dan membahas materi tentang pengertian diet dan diet khusus.		
3.	Rabu, 31 Agustus 2016	Doa pagi	Berdoa bersama seluruh guru, staf dan beberapa mahasiswa di ruang graha.		
		Briefing	Briefing informasi kegiatan hari ini dan acara – acara yang akan datang.		
		Konsultasi RPP	Konsultasi RPP teori tentang metode dasar memasak		
		Mengerjakan laporan PPL	Mencicil mengerjakan laporan PPL		
		Bimbingan dengan guru pembimbing	Yaitu informasi tambahan materi yang akan dilaksanakan hari kamis.		



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**

4.	Kamis, 01 September 2016	Piket salam	Memberikan salam pagi di depan pintu gerbang sekolah pada pukul 06.30 hingga 07.15		
		Mengajar	Mengajar kelas X Patiseri praktik tentang metode dasar memasak		
		Mengajar	Mengajar kelas X Patiseri praktik tentang bungkusan dari janur (ketupat).		
5.	Jumat, 02 September 2016	Mendampingi kemah pramuka	Mendampingi kemah pramuka kelas XI di SMP Pendowo, Ngablak, Magelang.		
6.	Sabtu, 03 September 2016	Mendampingi kemah pramuka	Mendampingi kemah pramuka kelas XI di SMP Pendowo, Ngablak, Magelang.		
		Membuat laporan mingguan	Membuat laporan mingguan pelaksanaan praktik (PPL) UNY lapangan minggu ke VII		



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**

**Kota Magelang, 03 September 2016**

**Mengetahui,**

**Dosen Pembimbing Lapangan**

**Guru Pembimbing Lapangan**

**Mahasiswa PPL,**

**Rizqie Auliana, M. Kes**

**NIP. 19670805 199303 2 001**

**Dra. Demetria Anjar Wulansari**

**NIK. 1995.10.0095**

**Dara Yusiana Sari**

**NIM. 15511247009**





Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**

<b>NAMA SEKOLAH</b>	<b>: SMK Pius X Kota Magelang</b>	<b>NAMA MAHASISWA</b>	<b>: Dara Yusiana Sari</b>
<b>ALAMAT SEKOLAH</b>	<b>: Jl. Jendral Ahmad Yani 20 Kota Magelang</b>	<b>NO. MAHASISWA</b>	<b>: 15511247009</b>
<b>GURU PEMBIMBING</b>	<b>: Dra. Demetria Anjar Wulansari</b>	<b>FAK/ PRODI</b>	<b>: Teknik/ Pend. Teknik Boga</b>
<b>TAHUN PELAJARAN</b>	<b>: 2016/ 2017</b>	<b>DOSEN PEMBIMBING</b>	<b>: Rizqie Auliana, M. Kes</b>

No	Hari/Tanggal	Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 05 September 2016	Piket Salam	Memberikan salam pagi di depan pintu gerbang sekolah pada pukul 06.30 hingga 07.15		
		Piket Harian	Berkeliling ke seluruh kelas untuk mengecek kehadiran siswa dan menuliskan kehadiran dan tidak kehadiran siswa di buku absensi sekolah dan papan disekolah.		
		Membuat RPP	Membuat RPP yang akan diajarkan hari kamis teori tentang Potongan Sayuran ( <i>Vegetable Cutting</i> )		
		Membuat jobsheet dan mencari materi	Membuat jobsheet dan mencari materi Potongan sayuran		
		Mengerjakan laporan PPL	Meneneruskan mengerjakan laporan PPL		



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**

2.	Selasa, 06 September 2016	Doa pagi	Berdoa bersama seluruh guru, staf dan beberapa mahasiswa di ruang graha.		
		Briefing	Briefing informasi kegiatan hari ini dan acara – acara yang akan datang.		
		Membuat media	Membuat power point potongan sayuran		
		Membuat jobsheet dan mencari materi	Meneruskan membuat jobsheet dan mencari materi Potongan sayuran		
		Konsultasi RPP	Konsultasi RPP teori dan praktik tentang materi potongan sayuran		
3.	Rabu, 07 September 2016	Piket Salam	Memberikan salam pagi di depan pintu gerbang sekolah pada pukul 06.30 hingga 07.15		
		Piket Harian	Berkeliling ke seluruh kelas untuk mengecek kehadiran siswa dan menuliskan kehadiran dan tidak kehadiran siswa di buku absensi sekolah dan papan disekolah.		



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**

		Konsultasi RPP	Konsultasi RPP yang sudah direvisi teori dan praktik tentang materi potongan sayuran		
		Membuat display potongan sayuran	Membuat display potongan sayuran sebagai media pembelajaran.		
4.	Kamis, 08 September 2016	Piket Salam	Memberikan salam pagi di depan pintu gerbang sekolah pada pukul 06.30 hingga 07.15		
		Mengajar (Ujian PPL)	Mengajar tentang Potongan Sayuran ( <i>Vegetable Cutting</i> )		
		Mendampingi praktek	Mendampingi praktik pemanfaatan dan penggunaan potongan sayuran dan metode dasar memasak ( <i>saute</i> dan <i>frying</i> )		
5.	Jumat, 09 September 2016	Doa pagi	Berdoa bersama seluruh guru, staf dan beberapa mahasiswa di ruang graha.		
		Briefing	Briefing informasi kegiatan hari ini dan acara – acara yang akan datang.		



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**

		Mengerjakan laporan PPL	Meneneruskan mengerjakan laporan PPL		
		Membuat laporan mingguan	Membuat laporan mingguan pelaksanaan praktik (PPL) UNY lapangan minggu ke VIII		

**Kota Magelang, 09 September 2016**

**Mengetahui,**

**Dosen Pembimbing Lapangan**

**Guru Pembimbing Lapangan**

**Mahasiswa PPL,**

**Rizqie Auliana, M. Kes**

**NIP. 19670805 199303 2 001**

**Dra. Demetria Anjar Wulansari**

**NIK. 1995.10.0095**

**Dara Yusiana Sari**

**NIM. 15511247009**



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**

<b>NAMA SEKOLAH</b>	<b>: SMK Pius X Kota Magelang</b>	<b>NAMA MAHASISWA</b>	<b>: Dara Yusiana Sari</b>
<b>ALAMAT SEKOLAH</b>	<b>: Jl. Jendral Ahmad Yani 20 Kota Magelang</b>	<b>NO. MAHASISWA</b>	<b>: 15511247009</b>
<b>GURU PEMBIMBING</b>	<b>: Dra. Demetria Anjar Wulansari</b>	<b>FAK/ PRODI</b>	<b>: Teknik/Pend. Teknik Boga</b>
<b>TAHUN PELAJARAN</b>	<b>: 2016/ 2017</b>	<b>DOSEN PEMBIMBING</b>	<b>: Rizqie Auliana, M. Kes</b>

No	Hari/Tanggal	Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Selasa, 13 September 2016	Upacara Bendera Penyambutan Siswa Prakerin	Upacara Penyambutan Siswa yang telah menyelesaikan Prakerin (Praktik Kerja Industri) diikuti seluruh siswa SMK Pius X, seluruh guru dan mahasiswa PPL.		
		HUT SMK Pius X Magelang	Perayaan HUT SMK Pius X Magelang ke 63, diisi dengan lomba-lomba		
3.	Rabu, 14 September 2016	Pendampingan <i>sharing</i> Prakerin	Pendampingan siswa kelas XI, XI+, XII <i>sharing</i> Prakerin (Praktik Kerja Industri).		
		Mengerjakan laporan PPL	Meneruskan mengerjakan laporan PPL		



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**

4.	Kamis, 15 September 2016	Ke Kampus	Ke kampus UNY		
		Mengerjakan laporan PPL	Menyelesaikan mengerjakan laporan PPL		
5.	Jumat, 16 September 2016	Penarikan Mahasiswa PPL	Mahasiswa PPL ditarik dari sekolah		
		Membuat laporan mingguan	Membuat laporan mingguan pelaksanaan praktik (PPL) UNY lapangan minggu ke IX		

**Kota Magelang, 16 September 2016**

**Mengetahui,**

**Dosen Pembimbing Lapangan**

**Guru Pembimbing Lapangan**

**Mahasiswa PPL,**

**Rizqie Auliana, M. Kes**

**NIP. 19670805 199303 2 001**

**Dra. Demetria Anjar Wulansari**

**NIK. 1995.10.0095**

**Dara Yusiana Sari**

**NIM. 15511247009**





Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY**

**F02**

**Kelompok Mahasiswa**



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN DANA PELAKSANAAN PPL

**F03**

untuk  
mahasiswa

NOMOR LOKASI :  
NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK PIUS X MAGELANG  
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : JALAN AHMAD YANI No. 20 KOTA MAGELANG

No.	Nama Kegiatan	Hasil Kuantitatif/Kualitatif	Serapan Dana				
			Swadaya/Sekolah/Lembaga	Mahasiswa	Pemda Kabupaten	Sponsor/ Lembaga Lainnya	Jumlah



5.	Pembuatan display potongan sayuran	Display 12 potongan sayuran (wortel, buncis, bawang bombai, kentang) kertas label dan tempat display		Rp. 20.000,00			Rp. 20.000,00
----	------------------------------------	--	--	---------------	--	--	---------------

Mengetahui,



Kepala Sekolah

Dra. Demetria Anjar Wulansari  
NIK. 1995.10.0095

Dosen Pembimbing Lapangan


Rizqie Auliana, M. Kes\_\_\_\_\_  
NIP. 19670805 199303 2 001

Mahasiswa

Dara Yusiana Sari  
NIM. 15511247009





	SMK PIUS X MAGELANG		
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
	Semester I	Melakukan Persiapan Pengolahan	Halaman 1 dari

Satuan Pendidikan : SMK Pius X Magelang

Mata Pelajaran : Melakukan Pengolahan Makanan

Kelas/ Semester : X PS/ I

Alokasi Waktu : 2 x 45 Menit

Standar Kompetensi : Melakukan Persiapan Pengolahan

Kompetensi Dasar : 3.2. Menunjukkan Alur Kerja Persiapan Pengolahan

Indikator :

- Menjelaskan fungsi dapur
- Menjelaskan faktor-faktor yang perlu penting yang perlu diperhatikan di dalam dapur
- Pengenalan dapur industri
- Menjelaskan tahapan kerja dalam pengolahan dengan standar efisien dan efektif

- A. Tujuan Pembelajaran
- Peserta didik dapat menjelaskan fungsi dapur
  - Peserta didik dapat menjelaskan faktor-faktor yang perlu penting yang perlu diperhatikan di dalam dapur
  - Peserta didik pengenalan dapur industri
  - Peserta didik menjelaskan tahapan kerja dalam pengolahan dengan standar efisien dan efektif

- B. Materi Pembelajaran
- Fungsi dapur
  - Menjelaskan Faktor-faktor yang perlu penting yang perlu diperhatikan di dalam dapur
  - Pengenalan dapur industri
  - Alur kerja yang efektif dan efisien

- C. Metode Pembelajaran
- Ceramah
  - Tanya Jawab
  - Talking stick

D. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Metode Pembelajaran	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu	Nilai karakter
Pembukaan	Ceramah	a. Membuka Pelajaran <ol style="list-style-type: none"> <li>Pembuka pelajaran berisi salam</li> <li>Absensi</li> <li>Mengecek kesiapan siswa</li> </ol>	15'	Disiplin,  tanggung jawab,  Gemar membaca Kreatif,  Rasa ingin tahu

Inti	Ceramah	a. Eksplorasi Guru menjelaskan topik materi yang akan disampaikan	5'	Teliti, Percaya diri
	Ceramah	b. Elaborasi 1. Guru menjelaskan fungsi dapur 2. Menjelaskan Faktor-faktor yang perlu penting yang perlu diperhatikan di dalam dapur 3. pengenalan dapur industri	40'	
	Talking stick	4. Menjelaskan alur efisien dan efektif c. Konfirmasi Siswa menjawab pertanyaan guru		
Penutup	Tanya Jawab	a. Evaluasi proses:	15'	
		b. Guru memberikan tugas post test kepada siswa untuk mengukur penugasan materi yang baru saja disampaikan		
		c. Rangkuman: Disebutkan/ditanyakan garis besar materi yang baru saja disampaikan		
		d. Guru memberikan informasi materi pelajaran berikutnya	5'	
		Menutup pelajaran dengan salam		

E. Sumber Alat dan Bahan pembelajaran

1. Alat pembelajaran : LCD, power point
2. Bahan pembelajaran :  
Masye Manaffe S, dkk. 1999. *Pengolahan Kue dan Roti*. Bandung: Angkasa  
Suwarti Mochantoyo.1999. *Pengelolaan Makanan*. Bandung: Penerbit Angkasa  
Kurt Bauer, dkk.1999. *Pengetahuan Dan Pengolahan Makanan untuk edisi Indonesia*. Austria: Vais

F. Evaluasi

- Soal (post test):
1. Mengapa ventilasi berperan sangat penting di dalam dapur?
  2. Sebutkan tanda kelahan visual!




- 3. Jelaskan tujuan diterapkannya peraturan memasak di dapur!
- 4. Mengapa alur kerja secara efisien dan efektif diperlukan!

G. Penilaian

1. Rubrik penilaian teori (post test)

No Soal	Indikator Jawaban	Kriteria	Skor
1	Ventilasi berperan sangat penting didapur agar sisa pembakaran di dapur keluar dengan sempurna misalnya dibuat jendela/ ventilasi atau cerobong asap/ penyodot asap di atas kompor untul mengeluarkan sisa pembakaran . selain itu penting untuk pertukaran udara, ventilasi juga berguna untuk menghilangkan bau.	• Menjawab secara lengkap atau memiliki makna yang serupa.	• 20
		• Menjawab tidak lengkap.	• 10
		• Jawaban tidak sesuai sama sekali	• 5
		• Tidak menjawab	• 0
2	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Rangsangan, berair, dan mata merah</li><li>➤ Melihat rangkap</li><li>➤ Pusing</li><li>➤ Menurunnya ketajaman penglihatan kepekaan kontras</li></ul>	• Menyebutkan 4 indikator	• 10
		• Menyebutkan 3 indikator	• 10
		• Menyebutkan 2 indikator	• 10
		• Menyebutkan 1 indikator	• 10
		• Menjawab salah	• 5
		• Tidak menjawab	• 0

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
	Semester I	Melakukan Persiapan Pengolahan	Halaman 1 dari


	<p>memudahkan pengelolaan masakan</p> <p>➤ Alat yang digunakan harus sesuai dengan harus disesuaikan dengan macam masakan</p> <p>➤ alat-alat dibersihkan setelah dipakai kemudian disimpan menurut jenis (dikelompokkan)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jawaban tidak sesuai sama sekali</li> <li>Tidak menjawab</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>5</li> <li>0</li> </ul>
4	<p>Karena alur kerja efektif dan efisien dapat mempengaruhi cepat tidaknya suatu pekerjaan dapat diselesaikan, sehingga selain praktis juga bisa menimbulkan rasa nyaman bagi yang bekerja didapur</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menjawab secara lengkap atau memiliki makna yang serupa.</li> <li>Menjawab tidak lengkap.</li> <li>Jawaban tidak sesuai sama sekali</li> <li>Tidak menjawab</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>20</li> <li>10</li> <li>5</li> <li>0</li> </ul>
Total			100

Cara menghitung nilai:

Jumlah skor maksimal = Nilai


Kota Magelang, 03 Agustus 2016

Guru Pembimbing



Dra. Demetria Anjar Wulansari

Mahasiswa PPL,





Dara Yusiana S

Mengetahui,  
Kepala Sekolah





	SMK PIUS X MAGELANG		
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
	Semester I	Melakukan Persiapan Pengolahan	Halaman 1 dari

	<b>SMK PIUS X MAGELANG</b>		
	<b>HANDOUT</b>		
		<b>Melakukan Persiapan Pengolahan</b>	

## Dapur

Dapur merupakan bagian dari rumah yang berfungsi sebagai tempat untuk mengolah, makanan, di antara kue dan roti, menghias kue dan kegiatan lainnya yang berhubungan dengan masak memasak.

untuk itu dapur dilengkapi dengan sarana dan prasarana yang berguna dan diperlukan untuk menunjang kegiatan tersebut.

Sesuai dengan kemampuan, setiap orang tentu ingin membuat dapur yang memenuhi syarat. Di mana orang yang berada atau bekerja di dalamnya dapat menghemat waktu, tenaga dan memperoleh hasil yang optimal. Di samping itu juga harus memenuhi syarat kesehatan serta memberi rasa nyaman dan gairah kerja bagi yang berada/ bekerja di dalamnya. Ada beberapa faktor-faktor penting yang diperhatikan di dalam dapur, yaitu:

Faktor - faktor penting yang perlu diperhatikan di dalam dapur:

### Penerangan

1. Penerangan paling baik adalah sinar matahari Karena mengandung semua unsur warna yang harmonis (spektrum warna). Hal yang harus diperhatikan bila menggunakan penerang:

- Sinar lampu terang, tetapi tidak menimbulkan tajam
- Penerangan di seluruh area sama
- Sumber penerangan ke arah mata

Penerangan yang baik di samping menciptakan kenyamanan kerja, juga mengurangi kelelahan visual. Kelelahan visual timbul sebagai stres intensif pada fungsi-fungsi mata, yang ditandai dengan:

- Rangsangan, berair, dan mata merah
- Melihat rangkap
- Pusing
- Menurunnya ketajaman penglihatan kepekaan kontras

Keadaan kelelahan ini secara tidak langsung bertalian dengan penurunan produktivitas kerja.

## 2. Ventilasi

Dapat menghilangkan bau kurang sedap dan pengap, serta bau masakan hasil pembakaran. Hal ini dapat dibantu dengan memasang cerobong asap dan jendela yang cukup besar.

## 3. Air

Di samping ventilasi, air juga mempunyai peranan penting, karena sewaktu kita mengolah selalu membutuhkan air sebagai bahan masakan maupun untuk membersihkan alat- alat setelah kita selesai membuat roti dan kue atau berbagai macam masakan. Pembuangan air dari bak cuci harus tersedia dan usahakan jangan sampai tersumbat, karena air yang tersumbat akan menghambat kerja di dapur secara keseluruhan.

## 4. Penempatan perlengkapan dapur

Penempatan perlengkapan dapur dapat dikelompokkan menjadi dua bentuk yaitu:

### a. Wall sitting equitment

Semua perlengkapan memasak dipasang atau menempel ke arah dinding dan meja tempat bekerja berada di tengah- tengah. Pemasangan peralatan yang melekat pada tembok biasanya untuk dapur kecil, sehingga cara ini membawa keuntungan:

- Instalasi sumber energi dan air dapat dilakukan sepanjang tembok, lebih sederhana dan biaya lebih murah.
- Pembuangan udara kotor lebih mudah dilakukan.

### b. Island grouping

Semua perlengkapan memasak dikumpulkan di tengah- tengah, dan meja kerja serta perlengkapan lainnya dipasang ke arah tembok/ dinding. Beberapa unit peralatan yang saling berhubungan dikumpulkan pada sebuah tempat. Kumpulan ini seolah-olah membentuk satu unit atau kelompok dan berada pada tempat yang mudah dijangkau. Cara ini sangat cocok dilaksanakan pada dapur ukuran besar.

Langkah kerja secara efektif dan efisien

Yang dimaksud dengan prinsip-prinsip kerja di dapur secara efisien dan efektif, adalah dengan cara-cara yang harus diikuti oleh setiap orang secara cepat, dan tepat, dan berguna serta memperoleh hasil yang memuaskan.

Tata kerja di dapur

Untuk mencapai efisiensi kerja, maka dapur harus diatur dengan baik dan praktis serta alat memasak diatur pada tempat yang tepat, sehingga selain praktis juga bisa menimbulkan rasa nyaman bagi yang bekerja di dapur.

Jarak alat yang satu dengan alat yang lain dibuat sedemikian rupa sehingga orang dapat bekerja dengan nyaman dan aman. Untuk itu perlu dipertimbangkan kondisi tempat peralatan, apakah peralatan tersebut ditempatkan pada ruangan yang memiliki pintu yang sering dibuka, atau ruangan itu bersuhu sangat panas, normal ataupun dingin dan lain sebagainya. Kemudian fungsi sampingan ruangan tersebut.

Ruang yang ada mungkin berfungsi sebagai tempat bekerja, tetapi di lain pihak ada kemungkinan di tempat tersebut akan dilalui orang dengan kereta dorong, dengan barang pikulan, dan sebagainya.

Penataan peralatan di area kerja

Tata letak peralatan harus disesuaikan dengan manusia sebagai pekerjaannya. Peralatan harus didekatkan dengan orang yang sering menggunakannya dan pertimbangkan bagaimana pekerja dengan mudah menjangkaunya tanpa harus membungkuk atau meregangkannya.

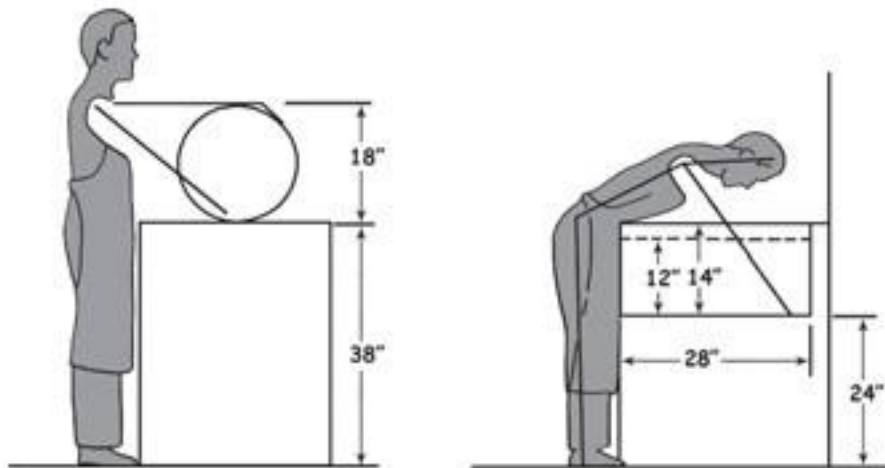
Berdasarkan ukuran tubuh manusia, maka peralatan dapur dirancang sesuai dengan tinggi tubuh manusia. Panjang lengan berhubungan dengan jarak jangkauan untuk penempatan peralatan yang dibutuhkan. Besar tubuh manusia digunakan sebagai pertimbangan untuk tata letak penataan antara satu alat dengan alat yang lainnya.

Setiap peralatan mempunyai karakteristik yang berbeda. Oven, lemari es, *microwave*, dan *salamander* memiliki pintu yang sering dibuka, sehingga harus dipikirkan penempatannya. Kompor, oven, atau alat - alat pemanas lainnya akan mempengaruhi suhu ruangan di dapur. Begitu pula dengan alat - alat lainnya yang juga memiliki karakteristik masing-masing. Dengan demikian, karakteristik tersebut menghendaki penataan dan penempatan yang tepat supaya tidak menghambat, bahkan dapat memperlancar pekerjaan di dapur.

Penempatan oven dengan meja kerja harus dapat memberikan keleluasaan untuk membuka pintu oven karena benda tersebut panas, maka jarak yang disarankan dari pintu tersebut sebanyak 135 cm. Jarak antara satu meja dengan meja lainnya di mana hitungan tersebut dapat dipergunakan untuk bekerja. Dengan kemungkinan karyawan dapat lewat mengangkat barang disediakan lebar 135 cm. Pada ruangan yang biasa dilewati dengan kereta dorong maka dibuat jarak 150 cm. Tata letak dan alur kerja perlu dipikirkan untuk menghindari pemborosan waktu, tenaga, dan bahan-bahan. Penataan yang tepat sangat berguna untuk:

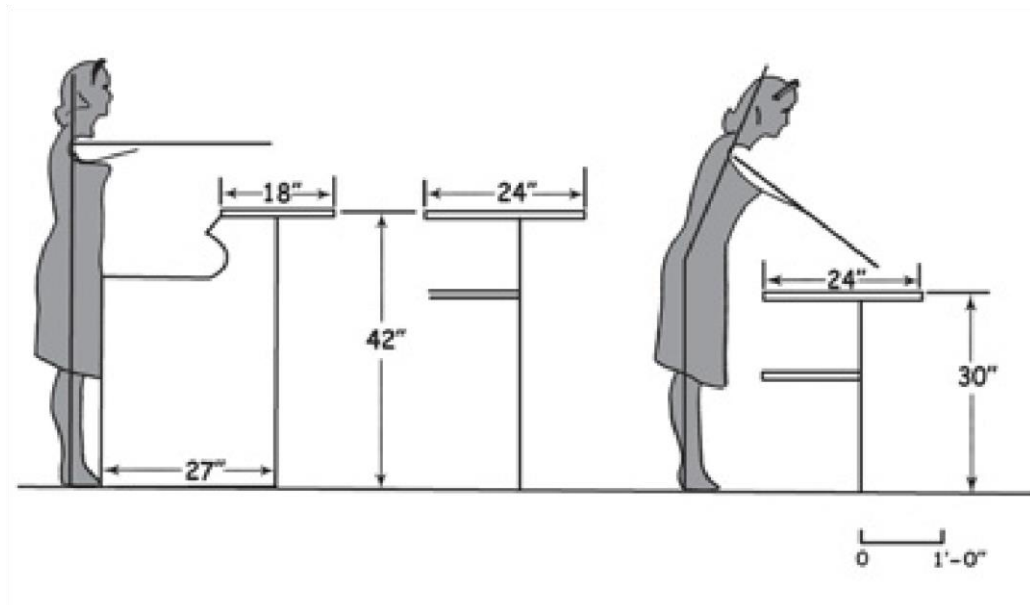
- (1) mengurangi terjadinya kecelakaan di tempat kerja, (2) mengurangi terjadinya kesakitan dalam bekerja, dan
- (3) meningkatkan kinerja dan produktivitas.

Alur kerja yang baik untuk bekerja di dapur harus seperti ban berjalan, menghemat waktu, dan tenaga sehingga tercipta suatu kerja yang efektif dan efisien.

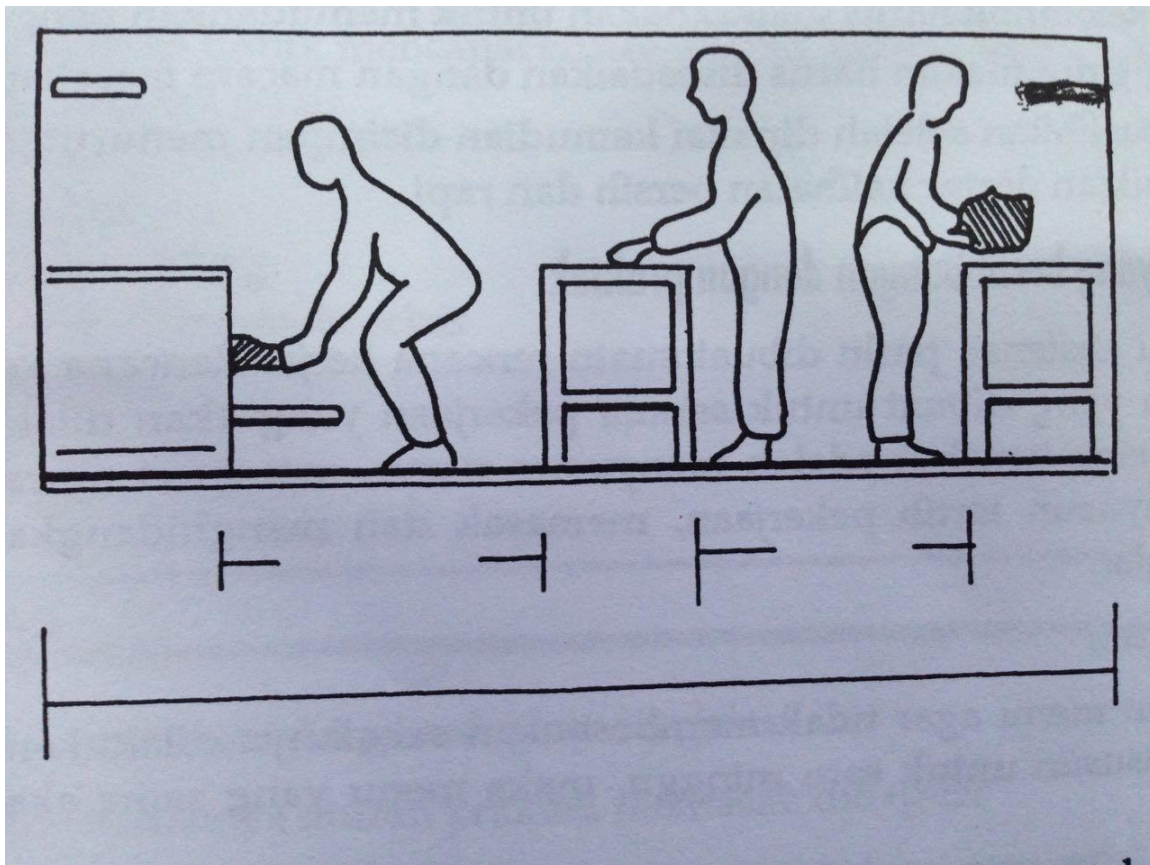


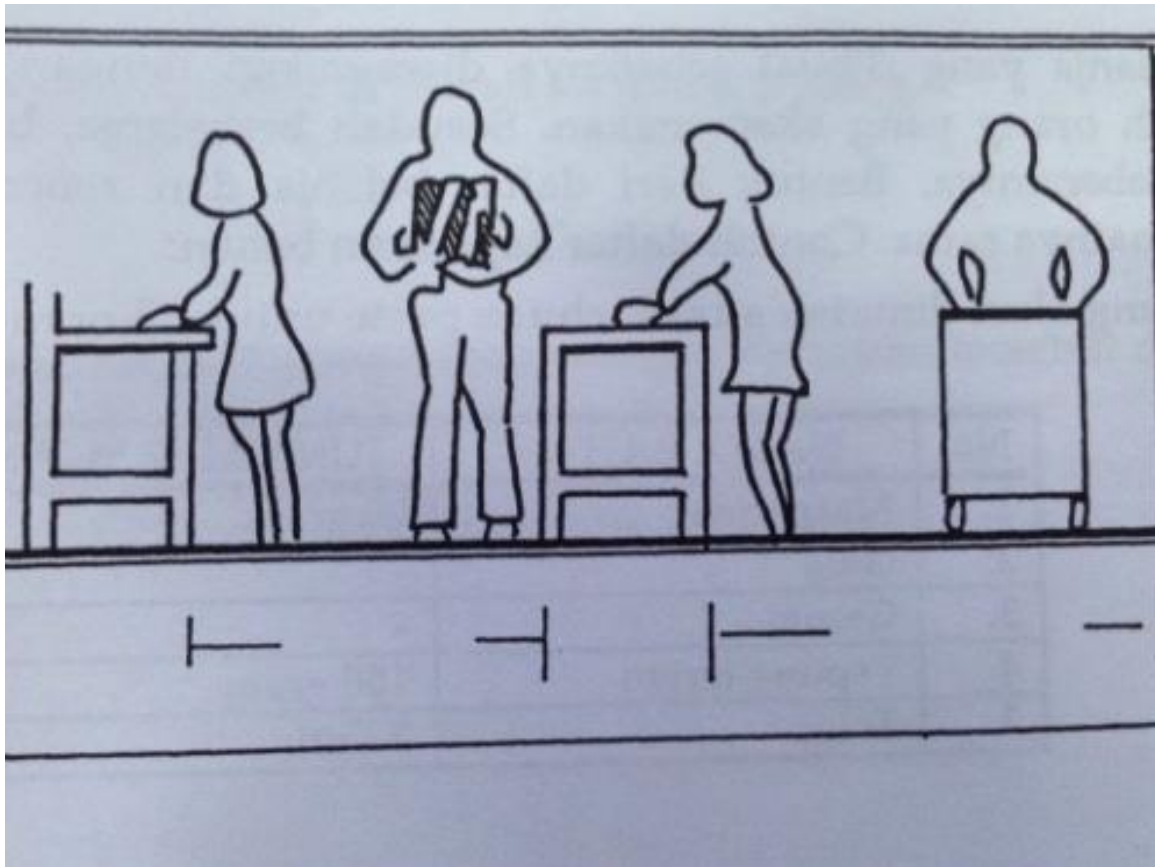
Penyesuaian tempat kerja dengan ukuran tubuh pria





Penyesuaian tempat kerja dengan ukuran tubuh wanita





#### Peraturan praktik memasak

Pakaian praktik/ kerja yang berguna untuk menutupi rambut agar tidak jatuh ke masakan yang sedang dibuat/ dimasak

Pembagian kelompok harus dilaksanakan untuk memudahkan pengelolaan masakan

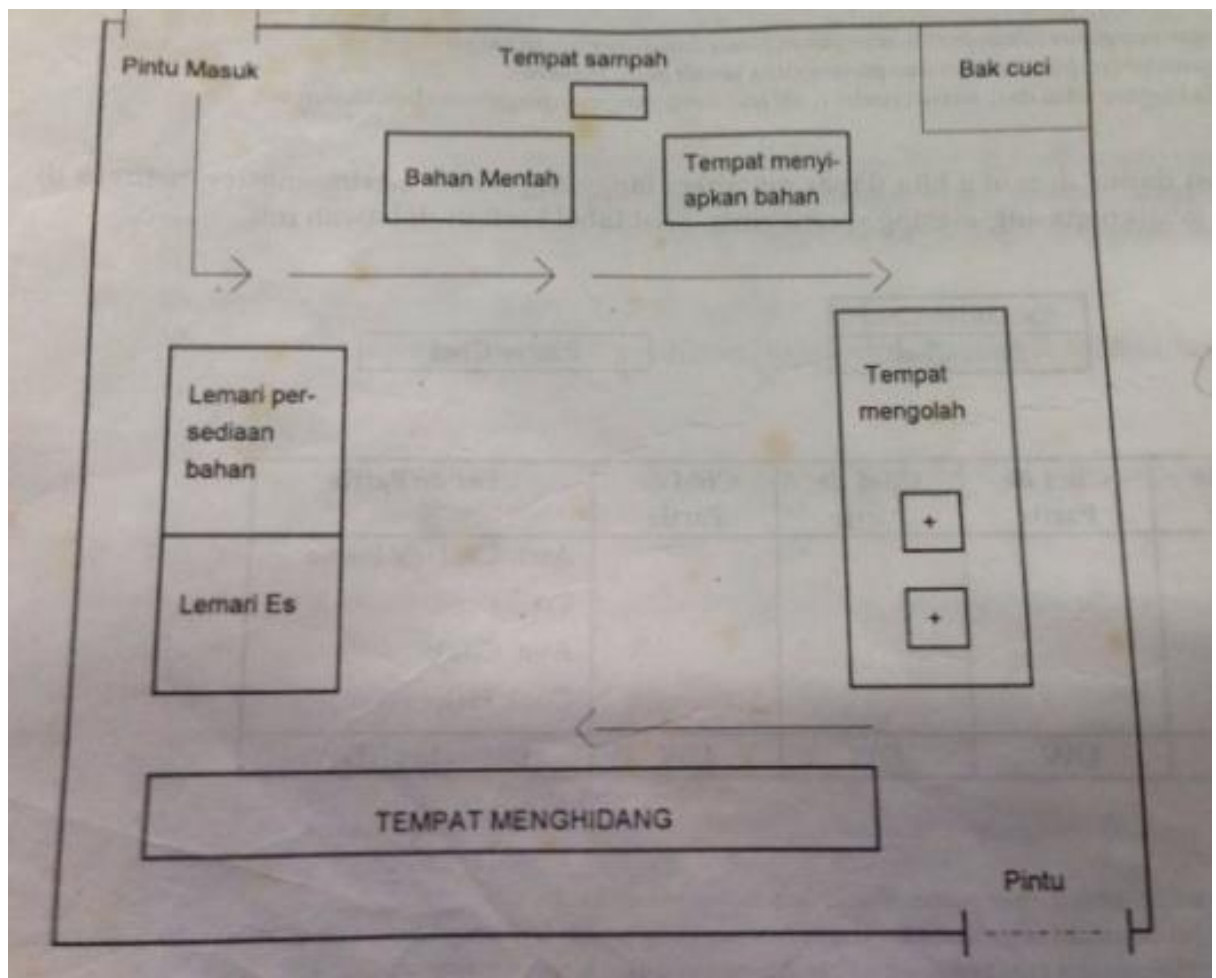
Alat yang digunakan harus sesuai dengan harus disesuaikan dengan macam masakan

4. alat-alat dibersihkan setelah dipakai kemudian disimpan menurut jenis (dikelompokkan)

#### alur kerja yang efisien di dapur

Alur kerja dapat mempengaruhi cepat tidaknya suatu pekerjaan dapat diselesaikan. Dapur yang baik, juga perlu dibuatkan suatu alur kerja yang dapat mendukung, terselesaikannya pekerjaan memasak. Untuk itu, penataan ruang dapur sebaiknya ditata sesuai dengan alur kerja yang dibutuhkan agar juru

masak maupun pekerja lainnya dapat bekerja dengan baik. Ada pun alur kerja yang dimaksud sebagai berikut:



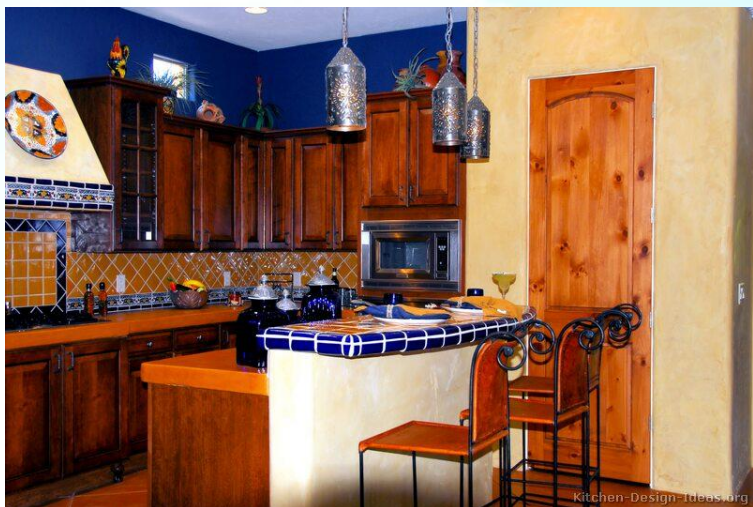
# Alur Kerja

Dara Yusiana S





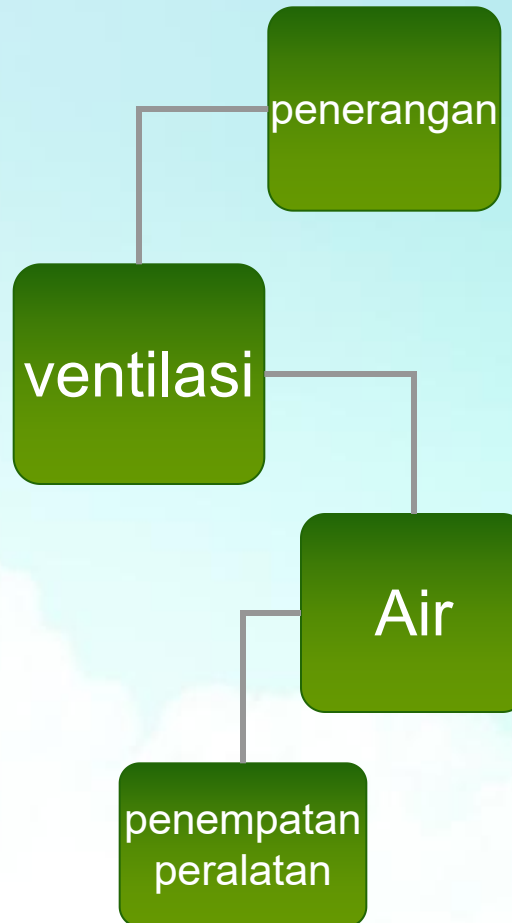
# dapur



Dapur merupakan bagian dari rumah yang berfungsi sebagai tempat untuk mengolah, makanan, diantara kue dan roti, menghias kue dangiatan lainnya yang berhubungan dengan masak memasak.



# Faktor - faktor penting yang perlu diperhatikan didalam dapur





# PENERANGAN

Hal yang harus diperhatikan bila menggunakan penerang

- ❖ Sinar lampu terang, tetapi tidak menimbulkan tajam
- ❖ Penerangan di seluruh area sama
- ❖ Sumber penerangan kearah mata





# PENERANGAN



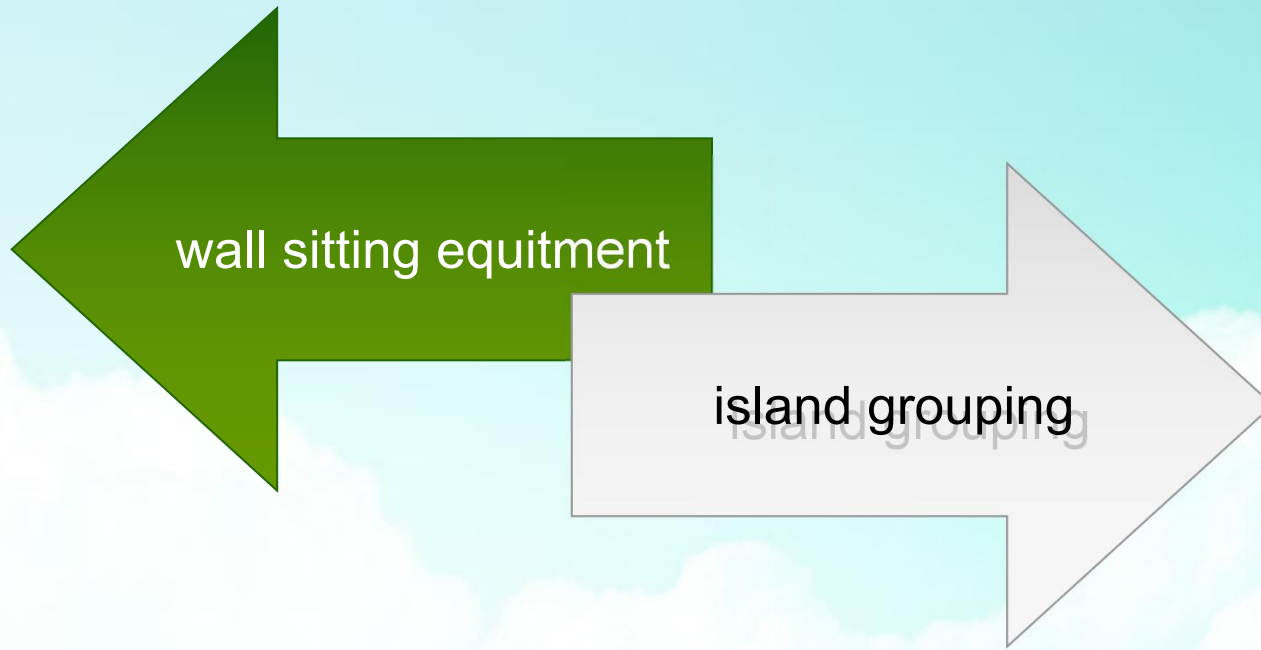
# Ventilasi

menghilangkan.  
-bau kurang  
sedap  
-pengap  
-bau masakan  
hasil pembakaran.

Hal ini dapat  
dibantu dengan  
memasang  
cerobong asap  
atau jendela



# penempatan peralatan



# peraturan praktek memasak

Pakaian praktek/ kerja yang berguna untuk menutupi rambut

pembagian kelompok kerja

alat yang digunakan harus sesuai

alat - alat dibersihkan & dikelompokkan



# Rencana- Rencana Yang berhubungan dengan memasak

Menyusun Menu

Berbelanja



Rencana  
dan daftar belanja

Urutan Kerja





AIR

MENCUCI

MEMASAK

MEMBERSIHKAN



# Langkah kerja secara efektif dan efisien

Yang dimaksud dengan prinsip-prinsip kerja didapur secara **efisien** dan **efektif**, adalah dengan cara-cara yang harus diikuti oleh setiap orang secara cepat ,dan tepat, dan berguna serta memperoleh hasil yang memuaskan



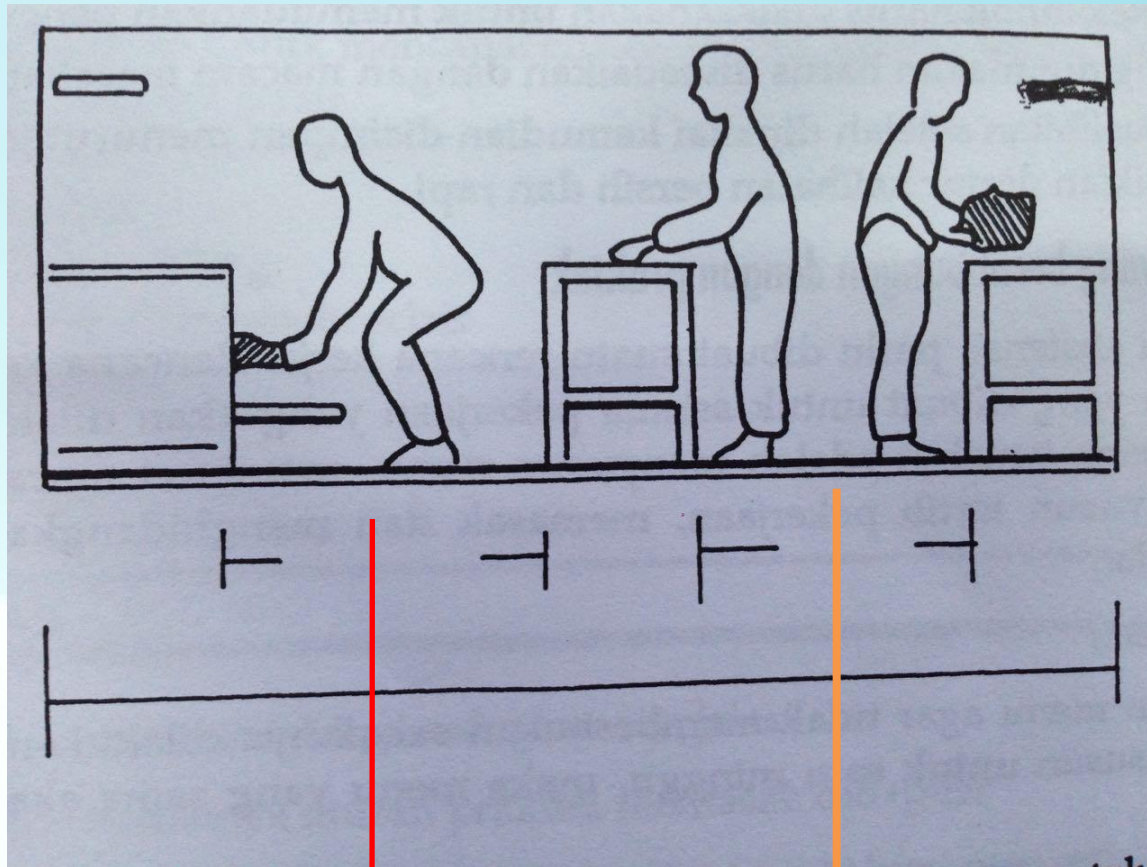
# tata kerja di dapur

Untuk mencapai efisiensi kerja, maka dapur harus diatur dengan baik dan praktis serta alat memasak diatur pada tempat yang tepat, sehingga selain praktis juga bisa menimbulkan rasa nyaman bagi yang bekerja didapur. panas, normal ataupun dingin dan lain sebagainya

Jarak alat yang satu dengan alat yang lain dibuat sedemikian rupa sehingga orang dapat bekerja dengan nyaman dan aman. Untuk itu perlu dipertimbangkan kondisi tempat peralatan, apakah peralatan tersebut ditempatkan pada ruangan yang memiliki pintu yang sering dibuka, atau ruangan itu bersuhu sangat



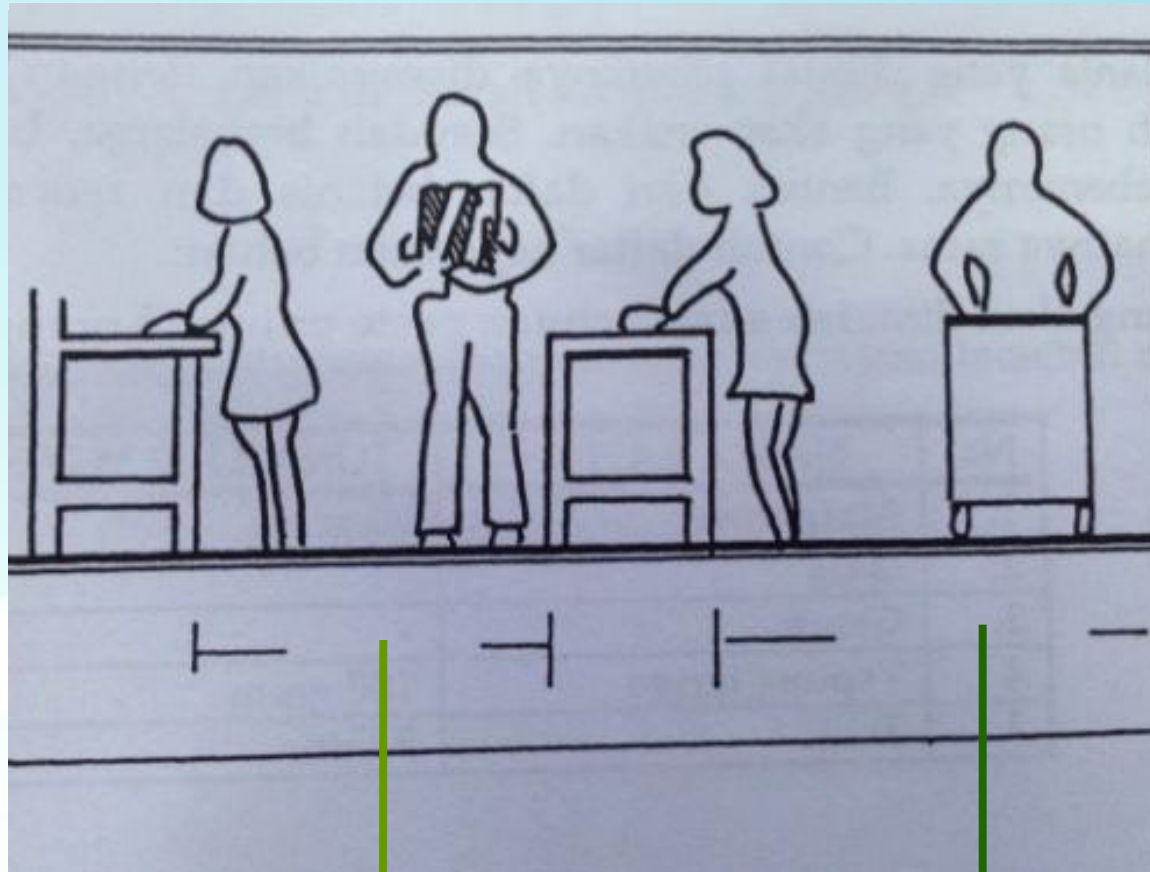




**Jarak oven dengan meja  
tempat bekerja dibuat  
135 cm**

**Jarak 2 meja dibuat  
120 cm**



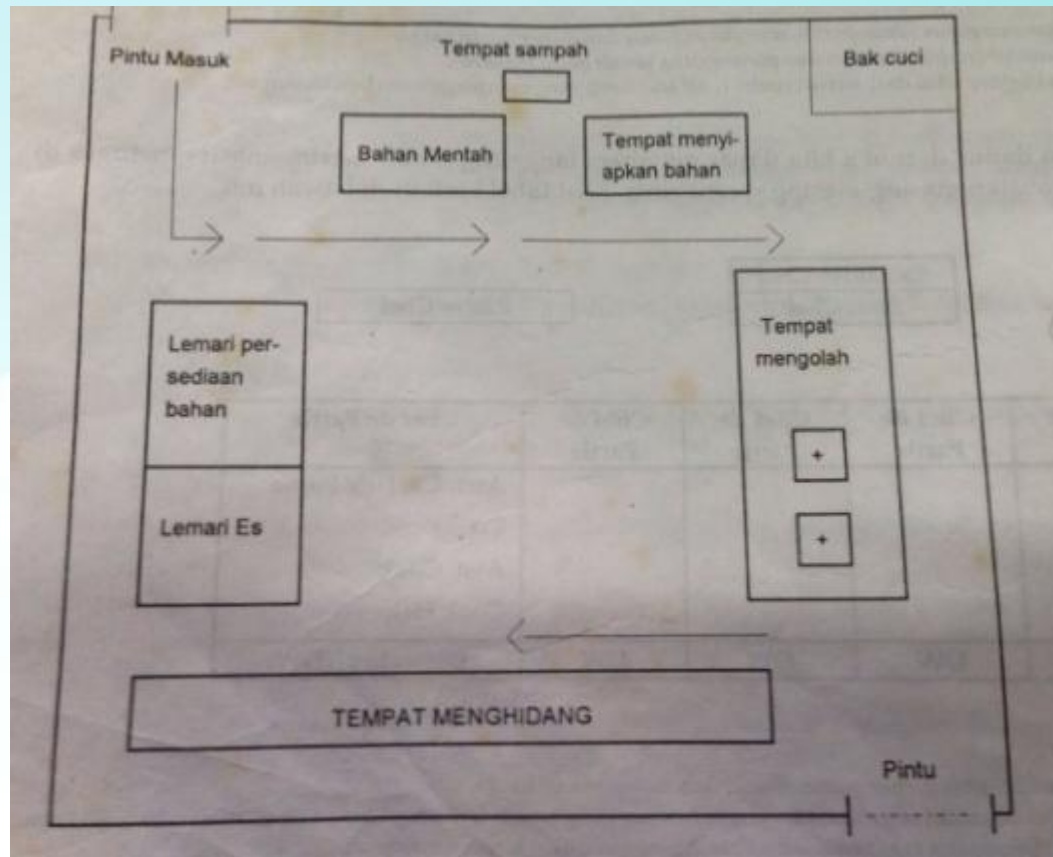


**Jarak antara satu  
meja dengan meja  
lain selebar 135 cm**

Jarak 150 cm



# Alur kerja yang efisien didapur








# Thank you!



	SMK PIUS X MAGELANG		
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
	Semester I	Melakukan Persiapan Pengolahan	Halaman 1 dari

Satuan Pendidikan : SMK Pius X Magelang

Mata Pelajaran : Melakukan Persiapan Pengolahan

Kelas/ Semester : X PS/ I

Alokasi Waktu : 5 x 45 Menit

Standar Kompetensi : Melakukan Persiapan Pengolahan


Kompetensi Dasar : 3.2. Membuat garnish dan lipatan daun

Indikator :

1. Menjelaskan pengertian lipatan daun pisang
2. Menjelaskan fungsi lipatan daun pisang
3. Menjelaskan penanganan daun yang harus dilakukan sebelum digunakan untuk pembuatan lipatan daun pisang
4. Menjelaskan kriteria bahan dalam pembuatan lipatan daun pisang
5. Menyebutkan peralatan yang digunakan dalam pembuatan lipatan daun pisang
6. Menjelaskan macam-macam bentuk lipatan daun pisang ( sisik ikan, kuku garuda, kuku garuda isi, kipas, leher kuda, kuku jari tangan, mawar, mawar isi kelopak teratai dan stupa )
7. Membuat macam-macam bentuk lipatan daun pisang ( sisik ikan, kuku garuda, kuku garuda isi, kipas, leher kuda, kuku jari tangan, mawar, mawar isi kelopak teratai dan stupa )
8. Membuat macam-macam bentuk bungkusan dari daun pisang (tempeleng, sudi, takir, tum, pincuk, lempur)

#### A. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian lipatan daun pisang
2. Siswa dapat fungsi lipatan daun pisang
3. Siswa dapat menjelaskan penanganan daun yang harus dilakukan sebelum digunakan untuk pembuatan lipatan daun pisang
4. Siswa dapat menjelaskan kriteria bahan dalam pembuatan lipatan daun pisang
5. Siswa dapat menyebutkan peralatan yang digunakan dalam pembuatan lipatan daun pisang
6. Siswa menjelaskan macam-macam bentuk lipatan daun pisang ( sisik ikan, kuku garuda, kuku garuda isi, kipas, leher kuda, kuku jari tangan, mawar, mawar isi kelopak teratai dan stupa )
7. Siswa dapat membuat macam-macam bentuk lipatan daun pisang ( sisik ikan, kuku garuda, kuku garuda isi, kipas, leher kuda, kuku jari tangan, mawar, mawar isi kelopak teratai dan stupa )
8. Siswa dapat membuat macam-macam bentuk bungkusan dari daun pisang (tempeleng, sudi, takir, tum, pincuk, lempur)

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
	Semester I	Melakukan Persiapan Pengolahan	Halaman 1 dari

#### B. Materi Pembelajaran

1. Pengertian lipatan daun pisang
2. Fungsi lipatan daun pisang
3. Penanganan daun yang harus dilakukan sebelum digunakan untuk pembuatan lipatan daun pisang
4. Menjelaskan kriteria bahan dalam pembuatan lipatan daun pisang
5. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan lipatan daun pisang
6. Macam-macam bentuk lipatan daun pisang ( sisik ikan, kuku garuda, kuku garuda isi, kipas, leher kuda, kuku jari tangan, mawar, mawar isi kelopak teratai dan stupa )
7. Macam-macam bentuk bungkusan dari daun pisang (tempeleng, sudi, takir, tum, pincuk, lemper)

#### C. Metode Pembelajaran

1. Ceramah
2. Tanya Jawab
3. Brainstroming
4. Demosnstrasi
5. Praktek


#### D. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Metode Pembelajaran	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu	Nilai karakter
Pembukaan	Ceramah	a. Membuka Pelajaran <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pembuka pelajaran berisi salam</li> <li>2. Absensi</li> <li>3. Mengecek kesiapan siswa</li> </ol>	10'	Disiplin,  tanggung jawab,  Gemar membaca Kreatif,  Rasa ingin tahu
Inti	Brainstroming  Ceramah	a. Eksplorasi Guru menjelaskan topik materi yang akan disampaikan  b. Elaborasi <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru menjelaskan pengertian lipatan daun</li> <li>2. Menjelaskan fungsi lipatan daun pisang</li> </ol>	10'	Teliti, Percaya diri



	Demonstrasi Praktik	<ol style="list-style-type: none"><li>3. Menjelaskan penanganan daun yang harus dilakukan sebelum digunakan untuk pembuatan lipatan daun pisang</li><li>4. Menjelaskan kriteria bahan dalam pembuatan lipatan daun pisang</li><li>5. Menyebutkan peralatan yang digunakan dalam pembuatan lipatan daun pisang</li><li>6. Menjelaskan macam-macam bentuk lipatan daun pisang ( sisik ikan, kuku garuda, kuku garuda isi, kipas, leher kuda, kuku jari tangan, mawar, mawar isi kelopak teratai dan stupa )</li><li>7. Guru demonstrasi lipatan daun</li><li>8. Membuat macam-macam bentuk lipatan daun pisang ( sisik ikan, kuku garuda, kuku garuda isi, kipas, leher kuda, kuku jari tangan, mawar, mawar isi kelopak teratai dan stupa )</li><li>9. Membuat macam-macam bentuk bungkusan dari daun pisang (tempeleng, sudi, takir, tum, pincuk, lemper)</li></ol> <p>c. Konfirmasi Siswa menjawab pertanyaan guru</p>	175'	
Penutup		a. Evaluasi proses:		



	SMK PIUS X MAGELANG		
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
	Semester I	Melakukan Persiapan Pengolahan	Halaman 1 dari

	Tanya Jawab	Penilaian dan evaluasi hasil karya siswa b. Rangkuman: Disebutkan/ditanyakan garis besar materi yang baru saja disampaikan c. Guru memberikan informasi materi pelajaran berikutnya Menutup pelajaran dengan salam	30'	
--	-------------	--	-----	--

E. Sumber Alat dan Bahan pembelajaran


1. Alat pembelajaran : LCD, power point
2. Bahan pembelajaran :  
 Masye Manaffe S, dkk. 1999. *Pengolahan Kue dan Roti*. Bandung: Angkasa  
 Suwarti Mochantoyo. 1999. *Pengelolaan Makanan*. Bandung: Penerbit Angkasa  
 Tim Penyusun. 2013. *Modul Boga Dasar 2 Persiapan Dasar Masakan Indonesia*. Depok. Dina

F. Penilaian

FORMAT PENILAIAN PRAKTEK LIPATAN DAUN

1. Lembar penilaian


No.	Nama kelompok	Aspek yang dinilai				Skor total	Keterangan
		kedisiplinan	Proses praktikum	Kerjasama kelompok	Hasil		
1	Kelompok I						
2	Kelompok II						
3	Kelompok III						
4	Kelompok IV						
5	Kelompok V						

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
	Semester I	Melakukan Persiapan Pengolahan	Halaman 1 dari


6	Kelompok VI						
7	Kelompok VII						
8	Kelompok VIII						
9	Kelompok IX						
10	Kelompok X						
11	Kelompok XI						
12	Kelompok XII						
13	Kelompok XIII						

## 2. Rubrik penilaian praktek lipatan daun

No.	Aspek yang dinilai	Indikator	Skor
1	Kedisiplinan	✓ Jika hanya memakai pakaian kerja saja	✓ 5
		✓ Jika hanya memakai pakaian kerja saja namun alat kerja tidak lengkap (baju kerja, celana kerja, lap, kerpas) atau kurang rapi	✓ 10
		✓ Jika hanya memakai pakaian kerja dan alat kerja lengkap serta rapi	✓ 15
2	Proses praktikum	✓ Jika manajemen waktu kurang	✓ 5

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
	Semester I	Melakukan Persiapan Pengolahan	Halaman 1 dari


		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Jika manajemen waktu tepat</li> <li>✓ Jika manajemen waktu tepat namun Penggunaan alat dan bahan kurang efektif</li> <li>✓ Jika manajemen waktu tepat, Penggunaan alat dan bahan tepat, efektif dan bersikap kurang/kursng tertib</li> <li>✓ Jika manajemen waktu tepat, penggunaan alat, bahan tepat, efektif dan bersikap baik/tertib</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 10</li> <li>✓ 15</li> <li>✓ 20</li> <li>✓ 25</li> </ul>
3	Kerjasama kelompok	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Jika persiapan kurang</li> <li>✓ Jika persiapan baik</li> <li>✓ Jika persiapan baik dan pelaksanaan praktikum kurang tertib</li> <li>✓ Jika persiapan baik dan pelaksanaan praktikum tertib</li> <li>✓ Jika persiapan baik dan pelaksanaan praktikum tertib</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 5</li> <li>✓ 10</li> <li>✓ 15</li> <li>✓ 20</li> </ul>
4	Hasil praktikum	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Jika membuat saja namun tidak sesuai</li> <li>✓ Jika membuat bentuk tepat namun tidak rapi dan belum selesai</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 5</li> <li>✓ 10</li> <li>✓ 15</li> </ul>

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
	Semester I	Melakukan Persiapan Pengolahan	Halaman 1 dari


		✓ Jika bentuk tepat namun tidak rapi tapi sudah selesai semua ✓ Jika bentuk tepat dan rapi saja namun ada yang kurang ✓ Jika bentuk tepat dan rapi dan komposisi ukuran lipatan kurang serasi ✓ Jika bentuk tepat dan rapi dan komposisi ukuran lipatan sudah serasi	✓ 20  ✓ 25 ✓ 30
Total			90

### 3. Rubrik penilaian praktek bungkusan

No.	Aspek yang dinilai	Indikator	Skor
1	Kedisiplinan	✓ Jika hanya memakai pakaian kerja saja ✓ Jika hanya memakai pakaian kerja saja namun alat kerja tidak lengkap (baju kerja, celana kerja, lap, kerpas) atau kurang rapi ✓ Jika hanya memakai pakaian kerja dan alat kerja lengkap serta rapi	✓ 5  ✓ 10 ✓ 15
2	Proses praktikum	✓ Jika manajemen waktu kurang	✓ 5

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
	Semester I	Melakukan Persiapan Pengolahan	Halaman 1 dari

		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Jika manajemen waktu tepat</li> <li>✓ Jika manajemen waktu tepat namun Penggunaan alat dan bahan kurang efektif</li> <li>✓ Jika manajemen waktu tepat, Penggunaan alat dan bahan tepat, efektif dan bersikap kurang/kursng tertib</li> <li>✓ Jika manajemen waktu tepat, penggunaan alat, bahan tepat, efektif dan bersikap baik/tertib</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 10</li> <li>✓ 15</li> <li>✓ 20</li> <li>✓ 25</li> </ul>
3	Kerjasama kelompok	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Jika persiapan kurang</li> <li>✓ Jika persiapan baik</li> <li>✓ Jika persiapan baik dan pelaksanaan praktikum kurang tertib</li> <li>✓ Jika persiapan baik dan pelaksanaan praktikum tertib</li> <li>✓ Jika persiapan baik dan pelaksanaan praktikum tertib</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 5</li> <li>✓ 10</li> <li>✓ 15</li> <li>✓ 20</li> </ul>
4	Hasil praktikum	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Jika membuat saja namun tidak sesuai</li> <li>✓ Jika membuat bentuk tepat namun tidak rapi dan belum selesai</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 5</li> <li>✓ 10</li> <li>✓ 15</li> </ul>

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
	Semester I	Melakukan Persiapan Pengolahan	Halaman 1 dari

		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Jika bentuk tepat namun tidak rapi tapi sudah selesai semua</li> <li>✓ Jika bentuk tepat dan rapi saja namun ada yang kurang</li> <li>✓ Jika bentuk tepat dan rapi dan komposisi ukuran bungkusan kurang serasi</li> <li>✓ Jika bentuk tepat dan rapi dan komposisi ukuran bungkusan sudah serasi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 20</li> <li>✓ 25</li> <li>✓ 30</li> </ul>
Total			90

Kota Magelang, 10 Agustus 2016

Guru Pembimbing



**Dra. Demetria Anjar Wulansari**

Mahasiswa PPL,




**Dara Yusiana S**




Mengetahui,  
Kepala Sekolah



**Dra. Demetria Anjar Wulansari**

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
	Semester I	Melakukan Persiapan Pengolahan	Halaman 1 dari

	<b>SMK PIUS X MAGELANG</b>		
	<b>JOBSHEET</b>		
	<b>Semester I</b>	<b>Melakukan Persiapan Pengolahan</b>	<b>Halaman 1 dari 6</b>

A. Acara Praktik

Membuat *garnish*

B. Tujuan

- Siswa dapat menjelaskan pengertian *garnish*
- Siswa dapat menjelaskan fungsi dan syarat *garnish*
- Siswa dapat menjelaskan kriteria bahan dan pembuatan *garnish*
- Siswa dapat menjelaskan macam-macam *garnish*
- Siswa dapat membuat macam-macam *garnish*

C. Alat dan Bahan

Alat Pembuatan	Alat Hidang
Biting	Dinner Plate
Gunting	
Pisau	

No.	Bahan
1	Daun pisang
2	Ampas kelapa

D. Tertib Kerja

No.	Langkah Kerja	Waktu
1	Menyiapkan Alat	3'
2	Menyiapkan bahan (membersihkan dan mencuci sayuran)	7'
3	Membuat <i>bungkusan</i>	70"
4	Membuat lipatan daun	60'
4	Menyajikan	10'
5	Evaluasi dan penilaian	10'
6	Clear Up	20'
Total		190'

E. Materi

Samir daun pisang yang digunting berbentuk bulat dengan aneka ukuran, biasa digunakan sebagai alas nasi untuk selamatan;

me-nya-mir v menutup (mengalasi) dengan samir

Pengertian Samir adalah dekorasi pada hidangan khusus dengan menggunakan lipatan daun agar mendukung penampilan hidangan sehingga mempunyai nilai tersendiri dan memperindah hidangan tersebut.

Syarat daun pisang yang digunakan :



1. Warna daun hijau tua menarik
2. Permukaan daun mengkilap
3. Bersih dari debu dan kotoran
4. Daunnya tidak mudah robek

Fungsi lipatan daun untuk hiasan pada pinggiran alas hidang, wadah hidang/keranjang hidang.

Jenis-jenis daun pisang yang digunakan:

1. Daun pisang batu  
Mempunyai ciri-ciri:
  - Warna hijau cerah
  - Teksturnya halus, lembut/lemas
  - Tidak regas/tidak mudah sobek
  - Tulang daunnya sangat rapat dan halus
  - Bentuk daun ada unsur warna ungu
2. Daun pisang kepok  
Mempunyai ciri-ciri :
  - Warna hijau tua
  - Teksturnya kasar
  - Mudah sobek/regas
  - Tulang daun besar, kasar, renggang
  - Bentuk daun sangat lebar
  - Tangkai daun berwarna hijau
3. Daun pisang raja
  - Warna hijau cerah
  - Teksturnya mudah robek
  - Tulang daunnya besar, pendek, kasar, jaraknya jarang
  - Bentuk daun cukup lebar hampir sama dengan daun pisang batu
  - Tangkai daun berwarna hijau

Kriteria daun pisang untuk lipatan daun

Kriteria daun pisang yang digunakan untuk membuat lipatan daun adalah daun pisang yang sedang (tidak terlalu tua) agar :

- Mudah dibentuk
- Tidak cepat kering

- Tulang daun tidak terlalu menonjol
- Warna hijau segar

Daun pisang yang tua tidak cocok untuk lipatan daun

- Mudah regas
- Mudah sobek
- Tulang daun terlalu menonjol
- Warna hijau tua dan pekat

Daun pisang yang muda tidak cocok untuk lipatan daun

- Susah dibentuk
- Cepat kering
- Tulang daun belum terlihat
- Warna hijau pucat

Langkah-langkah penanganan daun pisang

1. Daun pisang setelah dipetik dilepaskan dari tangkai/pelepahnya
2. Dilayukan dengan cara dibiarkan pada suhu kamar selama 24 jam
3. Sobek daun pisang dengan posisi warna hijau tua diatas (telungkup) sobek serat daun perlahan-lahan kearah kiri
4. Cuci bersih daun pisang, tiriskan jika akan menggunakan serbet yang kering dan basah, daun pisang siap digunakan untuk membuat berbagai produk

Agar lebih awet untuk mempertahankan kesegaran dan warna lipatan daun agar tetap hijau adalah:

1. Daun yang telah dilipat menjadi jenis lipatan tertentu, dibungkus dengan kain basah
2. Direndam air yang telah diberi asam dan air jeruk nipis selama beberapa jam
3. Disemprot secara periodic dengan semprotan air

Alat-alat yang digunakan untuk membuat lipatan daun:

1. Daun pisang
2. Gunting
3. Pisau
4. Seteples dan isinya

## 5. Penggaris

- 2) Lipat miring ketengah salah satu sisinya



6. Jarum jahit
7. Benang jahit
8. Semprotan air
9. Sterofoam
10. Tampah

Langkah – langkah pembuatan macam-macam lipatan daun :

1. Lipatan daun bentuk segitiga hadap (Sisik Ikan)

- 1) Potong – potong daun pisang ukuran 12 cm atau sesuai selera



4) Gulung kedua sisinya ketengah membentuk kerucut yang saling berhadapan, stepeler bagian tengah bawah



5) Bentuk segitiga hadap (sisik ikan)



6) Contoh wadah hidangan menggunakan lipatan daun bentuk segitiga hadap (sisik ikan)



Lipatan daun bentuk kuku garuda

1) Potong – potong daun ukuran 12 cm atau sesuai keperluan. Lebar daun harus sama



2) Gulung kedua sisinya ketengah membentuk kerucut yang saling berhadapan.



3) Lipat kedua sisinya ketengah saling menumpu. Jika lipatan diawali dari kanan semua lipatan harus kearah kanan agar susunannya rapi



4) Stepler sisi tengah bawahnya

5) Lipatan daun bentuk kuku garuda



## 2. Lipatan daun bentuk leher kuda

<p>1) Potong – potong daun ukuran 12 cm atau sesuai keperluan.</p> <p>Lebar daun harus sama.</p>	
<p>2) Ambil selembar daun, lipat kedua sisinya ke tengah hingga membentuk segitiga hadap</p>	
<p>3) Temukan kedua sisinya ketengah, lipat lagi kedua sisinya keluar, tahan dengan paper klip sekaligus agar tidak terbuka sementara membuat dua lagi.</p>	
<p>4) Susun sekaligus kuku garuda yang sudah jadi Stepler sekali bagian tengahnya (harus mengenai ketiganya)</p>	
<p>5) Buat tiga lipatan kuku garuda lagi, masukkan ke Susunan lipatan yang pertama, lalu stepler Lakukan pekerjaan tersebut hingga memperoleh</p>	

susunan yang dikehendaki/  
sesuai alas atau wadah  
hidang yang digunakan

6) Contoh wadah hidang

Menggunakan lipatan daun

Bentuk sirip ikan (leher  
kuda)



3. Lipatan daun bentuk kuku jari



1. Letakkan daun dalam posisi horizontal,  
bagian lembut di sebelah kanan



2. Ambil titik tengah tetapi tidak dilipat

--	--



3. Gulung daun dari kanan dengan tangan kanan , hingga habis



4. Lipatan Daun bentuk Kuku Jari/ Kuku puteri



5. Gunting bagian daun yang menjuntai hingga berbentuk Segitiga



- 6 . Stapler bagian tengahnya





Lipatan daun bentuk Kuku Jari / kuku Puteri setelah distapler

#### 5. Kuku garuda isi



Ambil satu lembar dsun pisang. Sisi  
Yang keras atau bagian dekat pelepah



Demikian sebaliknya  
Di lipat ke sisi yang lemas hingga  
membentuk segitiga

3. gulung lembaran atas hingga tepat ditengah

4. Lipat sisi ke tengah



6. Lipat sisi ke arah tengah. Stapler dan gunting untuk merapikannya



Pembungkus makanan adalah pembungkus/wadah dari daun pisang yang digunakan untuk membungkus makanan. Biasanya dalam acara selamatan atau kenduri, pembungkus makanan dari daun pisang sebagai wadah atau pembungkus yang dimasukkan ke dalam besek atau box. Daun pisang sering juga digunakan untuk pembungkus kue tradisional seperti kue Bugis, Lemper, Lopis, Mento, Jongkong Kopyor, dll. Selain pembungkus kue, bisa juga sebagai pembungkus Nasi Rames, Botok, Gadon, Pepes, dll.

DAUN sebagai pembungkus makanan merupakan teknik memasak yang tergolong tradisional. Daun dipercaya memberi aroma tersendiri bagi bahan makanan yang dibungkusnya.

Daun merupakan salah satu organ tumbuhan yang tumbuh dari batang. Umumnya berwarna hijau (mengandung klorofil) dan berfungsi sebagai penangkap energi dari cahaya matahari melalui fotosintesis. Di sini daun menjadi organ terpenting tumbuhan dalam melangsungkan hidupnya karena tumbuhan adalah organisme *autotrof abligat*.

Bentuk daun sangat beragam. Ada yang berupa helaian, tipis, atau tebal. Namun, daun yang sering dijumpai biasanya memiliki bentuk dasar bulat dengan variasi cuping menjari atau menjadi elips dan memanjang. Bentuk ekstremnya bisa meruncing panjang. Dari berbagai bentuk daun, ada beberapa yang bisa dijadikan pembungkus makanan.

#### **Macam daun yang digunakan untuk membungkus:**

1. Daun pisang

Zat lilin yang melapisinya membuat daun pisang dapat menampung hidangan berkuah kental. Daun pisang pun memberi aroma sedap pada masakan. Daun ini dipercaya sebagai pembungkus alami yang serbaguna dan relatif mudah ditemukan. Daun pisang dapat digunakan untuk pembungkus beberapa jenis makanan, seperti lempeng, tempe, nagasari, dan nasi bakar. Daun pisang akan semakin kuat dan elastis jika terlebih dahulu dipanaskan di atas api kecil atau dijemur, sehingga menjadi layu.

Daun pisang yang cocok untuk membungkus makanan, adalah daun pisang raja, daun pisang batu, dan daun pisang kapok.

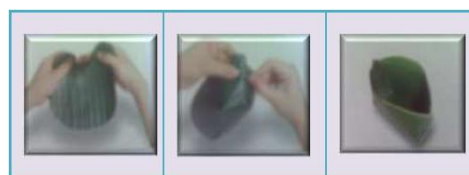
- 1) **Tempelang**, banyak digunakan sebagai wadah ketan, nasi uduk atau nasi gurih yang dilengkapi dengan ayam yang disuwir-suwir. Bungkusannya tidak disemat atau hanya dilipat-lipat saja.



- 2) **Sudi**, bentuknya bulat dengan bagian tengah berkerucut. Digunakan sebagai wadah makanan tidak berkuah/kering atau tempat kue tradisional. Hidangan seperti mi goreng, sambal



- 3) **Takir**, bentuknya mirip mangkok dan digunakan untuk makanan yang sedikit berkuah atau lembek. Pada acara kenduri, takir digunakan sebagai wadah jajanan, misalnya tempat bubur merah putih, rujak ulek atau kolak oisang. Dapat juga dipakai sebagai wadah makanan yang dikukus, seperti gadon atau jejongko.



- 4) **Tum**, adalah bungkus dari daun pisang yang disemat dengan lidi pada ujung lipatan daun, setelah kedua ujung daun dilipat ke atas, sehingga saling bertumpu ke bagian kanan dan kiri daun. Fungsinya untuk membungkus makanan yang mengandung cairan dan dikukus, seperti kue cara gesing, kue mendut, dan pais kopyor. Ada juga yang tidak perlu dikukus, seperti gado-gado, pecel dan nasi rames.



- 5) **Pincuk**, bentuknya mirip segitiga bisa berdiri. Umumnya dipakai untuk tempat sate, nasi liwet atau rujak ulek



- 6) **Sumpil**, adalah bungkus dari daun pisang berbentuk segitiga. Fungsinya untuk membungkus makanan hingga rapat. Dapat disemat dengan lidi atau daun ujung pisang hanya diselipkan saja. Bungkus berbentuk sumpil ini biasanya digunakan untuk bungkus tempe, lupis ketan atau lepet singkong



- 7) **Samir**, yaitu daun pisang yang dipotong bulat oval, persegi, dan lain-lain untuk alas piring atau tampah. Karena daun pisang sifatnya mudah layu, sebaiknya simpan daun pisang pada tempat yang lembab agar tetap segar. Sebelumnya, masukkan daun pisang ke dalam plastik, lalu perciki dengan air. Simpan dalam lemari pendingin. Jika daun pisang sudah dibentuk seperti takir, sudi, atau untuk hiasan, rendam dalam air dan simpan dalam lemari pendingin. Ini akan membuat warna daun pisang tetap segar.



- 8) **Pasung**, yaitu bentuk seperti terompet, ujungnya runcing pangkalnya lebar dan bulat. Bungkus ini untuk kue-kue yang berasal dari adonan pasta atau adonan cair



- 9) **Lemper**, bentuknya empat persegi, rapat ditengah ada telinganya dari sisa bungkusannya. Bungkusannya ini khusus untuk pembungkus lempur.



- 11) **Lontong**, bentuknya bulat panjang/silinder ada telinga dari sisa bungkusannya. Bungkusannya ini bisa untuk lontong, arem-arem atau lopis



- 12) **Pinjung**, Biasanya digunakan utk membungkus penganan atau kue



- 14) **Bungkusan kue pisang**, bentuknya seperti bantal ada lipatan sisa pembungkus yang Diletakan dibagian bawah. Biasanya untuk membungkus kue pisang, nagasari, kue unti.



Kota Magelang, 11 Agustus 2016

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL,

**Dra. Demetria Anjar W**

**Dara Yusiana S**

Mengetahui,  
Kepala Sekolah

**Dra. Demetria Anjar W**



# LIPATAN DAUN DAN BUNGKUSAN

DARA YUSIANA







DAUN PISANG



## JENIS JENIS DAUN PISANG

**DaUN piSang batu**

**DaUN piSang Kepok**

**DaUN piSang raja**

➤ CARA MEMBERSIHKAN

➤ CARA PENAGANAN DAUN PISANG

SAMIR???



**PENGERTIAN?  
FUNGSI?**

# SAMIR





LIPATAN DAUN?



# Lipatan SIRIK IKAN



Ambil satu lembar daun pisang.  
Lalu lipat menjadi setengah bagian



Gulung sisi kanan dua kali hingga  
ujungnya sampai di tengah daun.



Lakukan hal yang sama pada sisi  
kiri.



Kemudian stapler dan gunting  
bagian bawahnya hingga rapi.



Lipatan sisi kiri dan kanan  
harus bertemu di tengah

# Kuku Garuda isi



Ambil satu lembar daun pisang. Sisi yang keras atau bagian dekat pelepah di lipat ke sisi yang lemas hingga membentuk segitiga.



Demikian sebaliknya



Gulung lembaran atas hingga tepat ditengah

Lipat sisi kiri ke tengah. Stapler dan gunting untuk merapikannya.



Lipat sisi kanan ketengah



# Kuku Garuda



Ambil selembar lipatan sirip ikan. Tekuk sisi kanan ke tengah



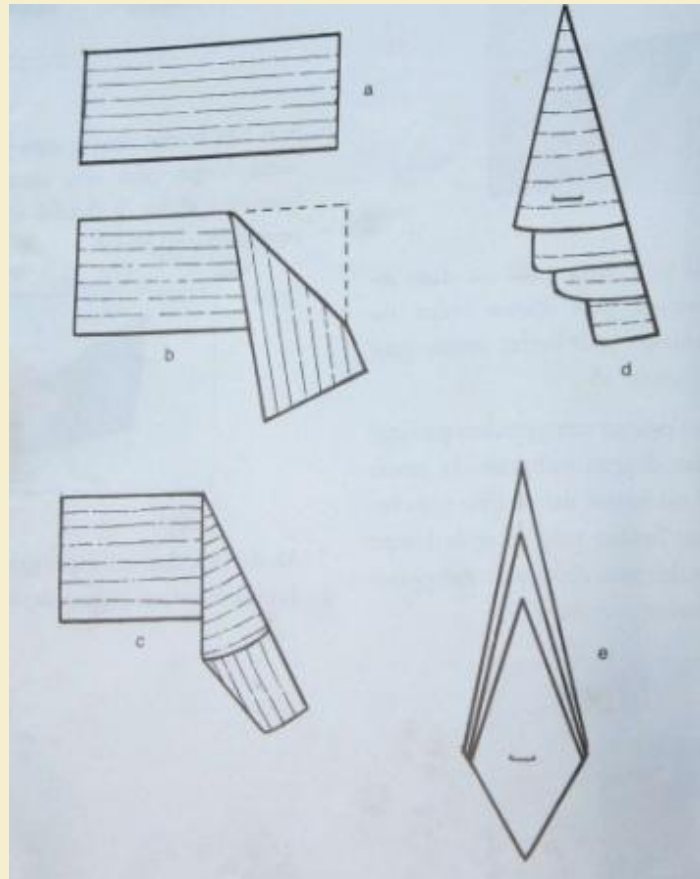
Tekuk sisi kiri ke tengah



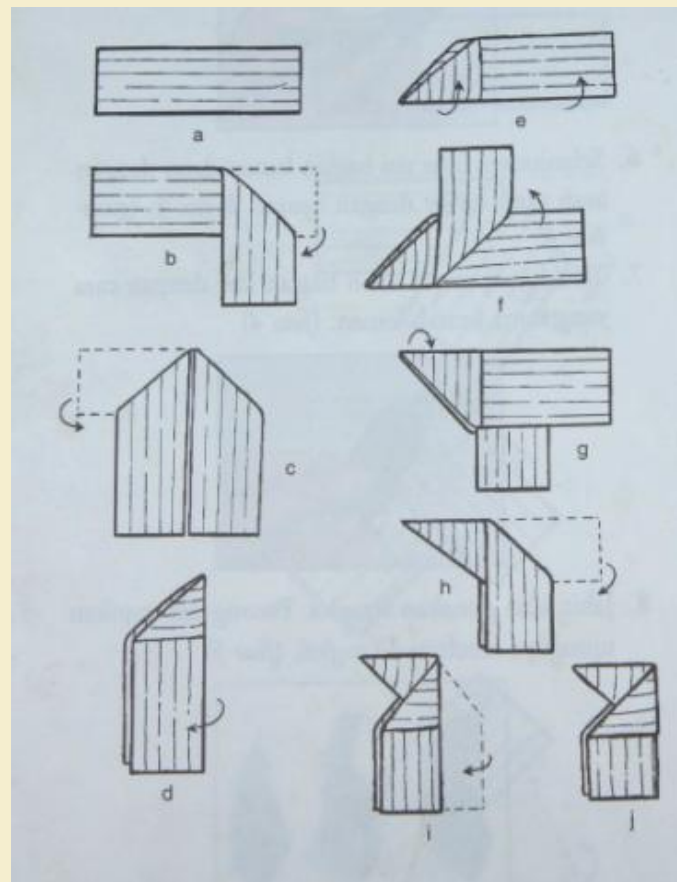
Stapler dan gunting bagian bawahnya.  
Lipatan kuku garuda siap dipasang



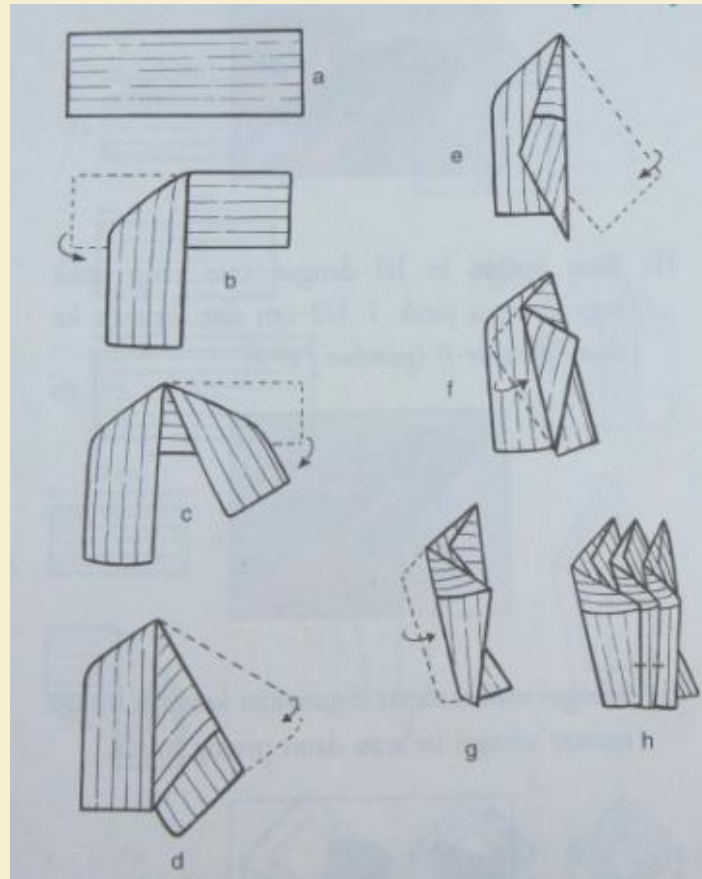
# KUKU Jari



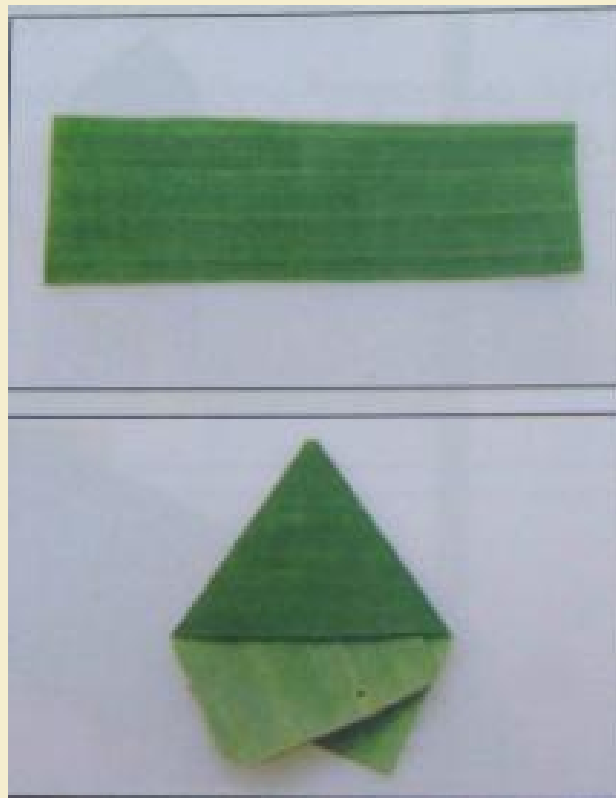
# Leher kuda



# Kuku wanita rangkap



# Kelopak teratai



# Segitiga berliku



Cantumkan di atas wadah dengan jarum pentul. Lakukan hal yang sama sampai wadah tertutup



Tutup dengan daun pisang. Rekatkan daun dengan jarum pentul



Wadah siap digunakan



Bungkusan???



# Macam – macam lipatan Daun



Membentuk sudi dari daun pisang untuk wadah klepon, ketan urap, dll.



Membungkus kue-kue dalam gulungan daun pisang yang disemat kedua ujungnya.




Membungkus lapek bugis dengan menggunakan daun pisang sehingga membentuk kerucut.







Thank You

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
	Semester I	Melakukan Pengolahan Makanan	Halaman 1 dari

Satuan Pendidikan : SMK Pius X Magelang

Mata Pelajaran : Melakukan Pengolahan Makanan

Kelas/ Semester : X PS/ I

Alokasi Waktu : 5 x 45 Menit

Standar Kompetensi : Melakukan Persiapan Pengolahan

Kompetensi Dasar : 3.6. Membuat garnish dan lipatan daun

Indikator :

1. Menjelaskan pengertian garnish
2. Menjelaskan fungsi dan syarat garnish
3. Menjelaskan kriteria bahan dan pembuatan garnish
4. Menyebutkan macam-macam garnish
5. Membuat macam-macam garnish

- A. Tujuan Pembelajaran
1. Siswa dapat menjelaskan pengertian garnish
  2. Siswa dapat menjelaskan fungsi dan syarat garnish
  3. Siswa dapat menjelaskan kriteria bahan dan pembuatan garnish
  4. Siswa dapat menjelaskan macam-macam garnish
  5. Siswa dapat membuat macam-macam garnish
- B. Materi Pembelajaran
1. Menjelaskan pengertian garnish
  2. Fungsi dan syarat garnish
  3. Kriteria bahan dan pembuatan garnish
  4. Macam-macam garnish
  5. Praktik macam-macam garnish
- C. Metode Pembelajaran
1. Ceramah
  2. Tanya Jawab
  3. Brainstroming
- D. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Metode Pembelajaran	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu	Nilai karakter
Pembukaan	Ceramah	a. Membuka Pelajaran <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pembuka pelajaran berisi salam</li> <li>2. Absensi</li> <li>3. Mengecek kesiapan siswa</li> </ol>	10'	Disiplin,  tanggung jawab,  Gemar membaca Kreatif,  Rasa ingin tahu
Inti	Brainstroming	a. Eksplorasi Guru menjelaskan		Teliti, Percaya

		<p>topik materi yang akan disampaikan</p> <p>10'</p>	diri
	Ceramah	<p>b. Elaborasi</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru menjelaskan pengertian garnish</li> <li>2. Menjelaskan Fungsi dan syarat garnish</li> <li>3. Menjelaskan kriteria bahan dan pembuatan garnish</li> <li>4. Menyebutkan macam-macam garnish</li> <li>5. Mendemostrasikan macam-macam garnish</li> <li>6. Siswa Mempraktekkan macam-macam garnish</li> </ol>	175'
	Demonstrasi		
	Praktek	<p>c. Konfirmasi</p> <p>Siswa menjawab pertanyaan guru</p>	
Penutup		<p>a. Evaluasi proses:</p> <p>b. Penilaian dan evaluasi hasil karya siswa</p> <p>c. Rangkuman:</p> <p>Disebutkan/ditanyakan garis besar materi yang baru saja disampaikan</p> <p>d. Guru memberikan informasi materi pelajaran berikutnya</p> <p>Menutup pelajaran dengan salam</p>	30'
	Tanya Jawab		

E. Sumber Alat dan Bahan pembelajaran

1. Alat pembelajaran : LCD, power point
2. Bahan pembelajaran :
 

Masye Manaffe S, dkk. 1999. *Pengolahan Kue dan Roti*. Bandung: Angkasa

Suwarti Mochantoyo.1999. *Pengelolaan Makanan*. Bandung: Penerbit Angkasa

Kurt Bauer, dkk.1999. *Pengetahuan Dan Pengolahan Makanan untuk edisi Indonesia*. Austria: Vais

F. Format Penilaian Praktek


FORMAT PENILAIAN PRAKTEK GARNISH

1. Lembar penilaian

No.	Nama kelompok	Aspek yang dinilai				Skor total	Keterangan
		Kedisiplinan	Proses praktikum	Kerjasama kelompok	Hasil		
1	Kelompok I						
2	Kelompok II						
3	Kelompok III						
4	Kelompok IV						
5	Kelompok V						
6	Kelompok VI						
7	Kelompok VII						
8	Kelompok VIII						
9	Kelompok IX						
10	Kelompok X						
11	Kelompok XI						
12	Kelompok XII						
13	Kelompok XIII						


2. Rubrik penilaian praktek

No.	Aspek yang dinilai	Indikator	Skor

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
	Semester I	Melakukan Pengolahan Makanan	Halaman 1 dari

1	Kedisiplinan	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Jika hanya memakai pakaian kerja saja</li> <li>✓ Jika hanya memakai pakaian kerja saja namun alat kerja tidak lengkap (baju kerja, celana kerja, lap, kerpas) atau kurang rapi</li> <li>✓ Jika hanya memakai pakaian kerja dan alat kerja lengkap serta rapi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 5</li> <li>✓ 10</li> <li>✓ 15</li> </ul>
2	Proses praktikum	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Jika manajemen waktu kurang</li> <li>✓ Jika manajemen waktu tepat</li> <li>✓ Jika manajemen waktu tepat namun Penggunaan alat dan bahan kurang efektif</li> <li>✓ Jika manajemen waktu tepat, Penggunaan alat dan bahan tepat, efektif dan bersikap kurang/ kurang tertib</li> <li>✓ Jika manajemen waktu tepat, penggunaan alat, bahan tepat, efektif dan bersikap baik/ tertib</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 5</li> <li>✓ 10</li> <li>✓ 15</li> <li>✓ 20</li> <li>✓ 25</li> </ul>
3	Kerjasama kelompok	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Jika persiapan kurang</li> <li>✓ Jika persiapan baik</li> <li>✓ Jika persiapan baik dan pelaksanaan praktikum kurang tertib</li> <li>✓ Jika persiapan baik dan pelaksanaan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 5</li> <li>✓ 10</li> <li>✓ 15</li> <li>✓ 20</li> </ul>

		praktikum tertib ✓ Jika persiapan baik dan pelaksanaan praktikum tertib	
4	Hasil praktikum	✓ Jika membuat saja namun tidak sesuai ✓ Jika membuat bentuk tepat namun tidak rapi dan belum selesai ✓ Jika bentuk tepat namun tidak rapi tapi sudah selesai semua ✓ Jika bentuk tepat dan rapi saja namun ada yang kurang ✓ Jika bentuk tepat dan rapi dan komposisi ukuran garnish kurang serasi ✓ Jika bentuk tepat dan rapi dan komposisi ukuran garnish sudah serasi	✓ 5  ✓ 10  ✓ 15  ✓ 20  ✓ 25  ✓ 30
Total			90

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
	Semester I	Melakukan Pengolahan Makanan	Halaman 1 dari

Kota Magelang, 10 Agustus 2016

Guru Pembimbing



**Dra. Demetria Anjar Wulansari**

Mahasiswa PPL,



**Dara Yusiana S**



Mengetahui,  
Kepala Sekolah



**Dra. Demetria Anjar Wulansari**

- A. Acara Praktik
- Membuat *garnish*
- B. Tujuan
- a. Siswa dapat menjelaskan pengertian *garnish*

b. Siswa dapat menjelaskan fungsi dan syarat *garnish*

c. Siswa dapat menjelaskan kriteria bahan dan pembuatan *garnish*

d. Siswa dapat menjelaskan macam-macam *garnish*

e. Siswa dapat membuat macam-macam *garnish*

C. Alat dan Bahan

Alat Pembuatan	Alat Hidang
Pisau	Dinner Plate
Talenan	
Gunting	

No.	Bahan
1	Tomat
2	Cabai teropong
3	Timun
4	Bawang bombay

D. Tertib Kerja

No.	Langkah Kerja	Waktu
1	Menyiapkan Alat	3'
2	Menyiapkan bahan (membersihkan dan mencuci sayuran)	7'
3	Membuat <i>garnish</i>	100'
4	Menyajikan	10'
5	Evaluasi dan penilaian	10'
6	Clear Up	20'
Total		150'



## E. Materi

Kata *garnish* berasal dari Bahasa Perancis yang artinya hiasan hidangan. *Garnish* pada suatu hidangan adalah untuk memberi daya tarik serta keindahan pada suatu hidangan tersebut. Pengertian *Garnish*. *Garnish* adalah hiasan yang digunakan untuk makanan maupun minuman yang umumnya bisa dimakan dan dibuat sedemikian rupa sehingga menunjang penampilan suatu hidangan, sekaligus menggugah selera makan seseorang.

Syarat-syarat :

- Bahan yang dipakai harus bahan yang segar, dapat dimakan. Tidak berulat dan bersih.
- Harus mengetahui jenis makanan yang akan dihias, sehingga bahan yang akan dipakai sesuai bahan yang akan dimasak.
- Penggunaan warna yang mencolok dan menarik
- Alat-alat yang digunakan sesuai dengan kebutuhan agar hasilnya bagus dan rapi, indah, dan mempesona
- 5. Besar hiasan dan hidangan yang akan dihias harus seimbang dengan besar ruangan dan tahu persis di mana hiasan itu akan diletakkan.
- Makanan harus kelihatan menarik dan tekstur lebih baik
- Memberi variasi makanan yang memang, mempunyai warna yang kurang menarik agar lebih terlihat menarik

Fungsi – Fungsi *Garnish*

- Agar makanan terlihat menarik . Hal ini adalah fungsi *garnish* yang utama, karena jika makanan tidak menarik akan menimbulkan rasa malas untuk memakan.
- Membangkitkan selera makan seseorang yang memakan.
- Menambah Rasa & Aroma yang Lezat.

Jenis- jenis *Garnish*

1. Simple *Garnish*, adalah *garnish* yang terdiri dari satu bahan atau lebih, biasanya terbuat dari sayur- sayuran, cereal atau makanan-makanan yang sudah jadi, seperti crouton, bread, tart, dan sebagainya.
2. Composite *Garnish*, adalah *garnish* yang terdiri dari bermacam-macam bahan sebagai hiasan yang sesuai dengan makanan dasar. Bahan-bahan tersebut harus mempunyai perpaduan rasa dan aroma dengan makanan pokok atau bahan satu dengan yang lainnya. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat *garnish*
  - Bahan Pangan
    - Buah-buahan : tomat, apel, alpukat, anggur, jeruk, strawberry, ketimun, begkuang, labu, cherry, cabai merah, cabai hijau,
    - Sayuran : wortel, selada, sawi putih, lobak, bawang bombay, kol
    - Daun-daun : parsley, seledri, kemang, daun mint
  - Bahan Pangan tidak dapat dimakan  
Elemen ini termasuk dalam bahan pangan, tetapi tidak sewajarnya jika di konsumsi, Biasanya elemen ini merupakan bahan pemberi rasa, aroma atau warna seperti daun pandan, batang kayu manis, sere/ serai, kayu secang dan lain-lain.
  - Bagian dari bahan pangan tidak dapat dimakan.
  - Elemen yang dimaksud adalah bagian pangan seperti daun nanas, daun pisang, kulit pepaya, kulit semangka dan lain-lain.

Sebelum membuat *garnish*, sangat penting memperhatikan dan mengetahui pemilihan bahan dan alat yang tepat

Dalam memilih bahan seharusnya :

- ✓ Pilihlah bahan yang masih segar
- ✓ Tidak busuk/layu
- ✓ Tidak terlalu tua
- ✓ Memiliki warna yang cerah dan tidak pucat
- ✓ Pada dasarnya memiliki bentuk yang mudah dibentuk
- ✓ Tidak berbau menyengat dan memiliki bau yang kurang sedap dan lain-lain
- ✓ Peralatan yang digunakan :
  - ❖ Pisau atau gunting tidak berkarat, pisau ukir
  - ❖ Alat perekat/penyanggah : Jarum pentul, untuk menancapkan dan melekatkan hiasan satu dengan hiasan lainnya , Tooth pick, sama dengan jarum
  - ❖ Bahan:
    - Sayuran segar
    - Buah-buahan segar
    - Daun-daunan yang segar dan tidak layu
    - Memiliki warna yang cerah
    - Memiliki tekstur padat (keras dan tidak lembek)
    - Serta tidak memiliki bau yang menyengat

(Semua bahan yang akan digunakan harus selalu dalam keadaan segar, bersih, dan masih baru)

Alat penunjang :

Taplak plastik/koran, untuk mengalasi meja agar tidak kotor atau basah

Semprotan, untuk menyemprot hiasan yang berukuran besar dengan air dingin apabila hiasan itu tidak bisa direndam dalam baskom

Cutting board/telenan




Tempat





sampah



Memilih bentuk, warna dan tekstur *garnish* harus disesuaikan dengan jenis hidangan yang akan *digarnish*, agar tidak meruak penampilan serta rasa yang diberikan "*garnish*" tersebut.

Sebelum membuat *garnish*, kita harus memilih dan memakai bahan yang segar dan dalam keadaan yang baik, agar kita dapat mengolahnya dengan mudah dan dapat disimpan dalam jangka waktu yang cukup lama. Setelah membuat *garnish* yang berasal dari sayuran sebaiknya direndam beberapa saat dalam air es, yakni bertujuan agar ukiran yang telah kita buat/bentuk akan merekah dan mekar, serta dapat membuat warna hiasan itu menjadi lebih segar dan tampak hidup.

Macam – macam *garnish* serta cara membuatnya :

No.	Nama	Gambar Langkah Kerja	Langkah Kerja
1.	Mawar (dari tomat)		<p>a. Ambil sebuah tomat ukuran sedang dan kupas kulitnya tipis-tipis secara melingkar menggunakan pisau tajam. Kupaslah sampai panjang atau habis, jangan sampai putus</p> <p>b. Gulung potongan kulit tomat sambil dibentuk</p>
2.	Teratai		<p>a. Siapkan tomat merah segar, buat sayatan-sayatan berbentuk segitiga, kira-kira setinggi 2/3 dari tinggi tomat</p> <p>b. Buka salah satu sayatan agar nantinya mahkota bunga tampak mekar</p> <p>c. Buat sayatan pada helaian mahkota bunga itu, sejajar dengan sisi-sisi samping segitiga</p> <p>d. Buang kulit tomat bagian atas, lalu ulangi langkah kedua untuk helaian mahkota bunga yang lain</p> <p>e. Rapiakan bentuknya hingga tampak seperti bunga teratai, lalu rendam dalam air dingin hingga mekar</p> <p>f. Penerapan dapat digunakan sebagai hiasan pada hidangan lauk</p>
3	Harbera		<p>a. Buat sayatan dengan gerakan zig zag melingkari mentimun. Tusukan pisau agak terpisah menjadi dua.</p>

		   	<p>b. Ambil potongan bagian bawah mentimun akan dengan sendirinya.</p> <p>c. Sayat – sayat tipis ke arah bawah setiap segitiga</p> <p>d. Buat sayatan segitiga pada kulitnya, yang terbentuk. Ini adalah helai mahkota bunga lalu dorong ke arah dalam.</p> <p>e. Dengan demikian, bagian terluar ini tampak mekar.</p> <p>f. Tata herbera sebagai hiasan, padukan dengan hiasan lain yang sesuai.</p>
--	--	---	--

4.	Kipas Ganda		<ul style="list-style-type: none"><li>a. Cuci bersih timun, lalu potong memanjang menjadi dua buah bagian</li><li>b. Potong menyerong salah satu ujungnya</li><li>c. Sayat tipis-tipis menyerong, namun jangan sampai terputus. Setelah diperoleh ukuran lebar kipas yang diinginkan, sayat hingga putus.</li><li>d. Lipat ke arah dalam lembaran irisan Lipat ke arah dalam lembaran irisan</li><li>e. Tata dua kipas supaya menjadi kipas kembar dan padukan dengan hiasan lain yang sesuai</li></ul>
5.	Sayap cabai (dari cabai)		<ul style="list-style-type: none"><li>a. Pilih cabai merah yang besar dan panjang</li><li>b. Biarkan tangkainya</li><li>c. Potong menjadi dua bagian yaitu dengan memotong 1/3 bagian dan menyisakan 3/4 bagian</li><li>d. Belah kulit cabai dari bawah sampai ke atas jangan sampai putus dengan menggunakan pisau ataupun gunting.</li><li>e. Hati-hati dalam membelah maupun menggunting. Pastikan jangan sampai menyenggol atau memotong biji cabai</li><li>f. Ulangi dalam membelah seperti cara di atas sampai membentuk bunga dan biji cabai dibiarkan utuh</li></ul>
			<ul style="list-style-type: none"><li>a. Ambil sebuah cabai merah teropong.</li></ul>

			<p>Dengan menggunakan fillet knife, buat keratan-keratan ke arah bawah hingga terbentuk lengkungan melingkari cabai.</p> <p>b. Buat lagi keratan-keratan di atas keratan pertama.</p> <p>c. Ulangi langkah pertama dan kedua</p> <p>d. Lakukan sedemikian hingga posisi lengkungan hingga mencapai ujung cabai</p> <p>e. Kedua ini berada di antara lengkungan pertama.</p>
6.			<p>a. Kupas bawang bombai</p> <p>b. Potong bagian pangkal</p> <p>c. Potong bawang bombai menjadi dua bagian tetapi tidak sampai terpisah</p> <p>d. Rendam dalam air</p> <p>e. Dapat ditambahkan pewarna makanan untuk mempercantik bunga kerisan</p>

7.	Bunga Sepatu (dari cabai)		<ul style="list-style-type: none"><li>a. Potong setengah cabai teropong</li><li>b. Gunting dari atas ke bawah namun jangan sampai terlalu ke bawah atau <math>\frac{3}{4}</math></li><li>c. Rendam dengan air es/ air dingin</li><li>d. Cabai akan mekar</li></ul>
8.	Honje (dari cabai)		<ul style="list-style-type: none"><li>a. Ambil sebuah cabai merah teropong. Dengan menggunakan fillet knife, buat keratan-keratan ke arah bawah hingga terbentuk lingkungan melingkari.</li><li>b. Buat lagi keratan-keratan di atas keratan pertama.</li><li>c. Ulangi langkah pertama dan kedua</li><li>d. Rendam selama 20 menit dengan air es/ dingin, lalu angkat hingga menyerupai bunga.</li></ul>
9.	Kipas tunggal		<ul style="list-style-type: none"><li>a. Potong timun sepanjang 6cm dan potong sedikit ujungnya agar rapi</li><li>b. Belah mendatar menjadi 2 bagian yang sama</li><li>c. Ambil sepotong timun, buat dua sayatan melintang sedalam sekitar 3mm di permukaan kulit timun</li><li>d. Potong bagian atas dan bawah agar rapi</li><li>e. Iris timun (tidak sampai putus) hingga membentuk lembaran tipis</li><li>f. Tekan setengah bagian irisan menggunakan sisi pisau hingga melebar kebawah.</li></ul>

			<p>Kerjakan yang sama untuk sisi lainnya.</p> <p>g. Untuk variasi bentuk, satukan dua kipas timun dan hias atasnya dengan bunga timun dan bunga wortel</p>
--	--	--	--

Kota Magelang, 11 Agustus 2016

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL,

**Dra. Demetria Anjar W**

**Dara Yusiana S**

Mengetahui,  
Kepala Sekolah

**Dra. Demetria Anjar W**





# GARNISH

Dara Yusiana

# VIDEO GARNISH



# Pengertian Garnish





# syarat - syarat garnish

- ❖ Bahan yang dipakai harus bahan yang segar, dapat dimakan, tidak berulat dan bersih.
- ❖ Harus mengetahui jenis makanan yang akan dihias, sehingga bahan yang akan dipakai sesuai bahan yang akan dimasak.
- ❖ Penggunaan warna yang mencolok dan menarik
- ❖ Alat-alat yang digunakan sesuai dengan kebutuhan agar hasilnya bagus, dan rapi, indah, dan mempesona
- ❖ Besar hiasan dan hidangan yang akan dihias harus seimbang dengan besar ruangan dan tahu persis dimana hiasan itu akan diletakkan.
- ❖ Makanan harus kelihatan menarik dan tekstur lebih baik.
- ❖ Memberi variasi makanan yang memang, mempunyai warna yang kurang menarik agar lebih terlihat menarik

# Jenis-Jenis garnish

➤ simple garnish



➤ compositaite garnish



## peralatan yang digunakan



bahan yang digunakan



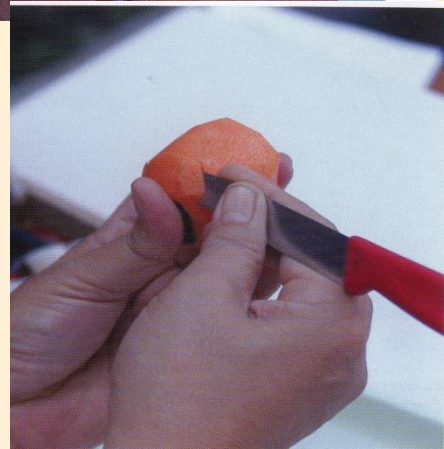
# macam- macam garnish





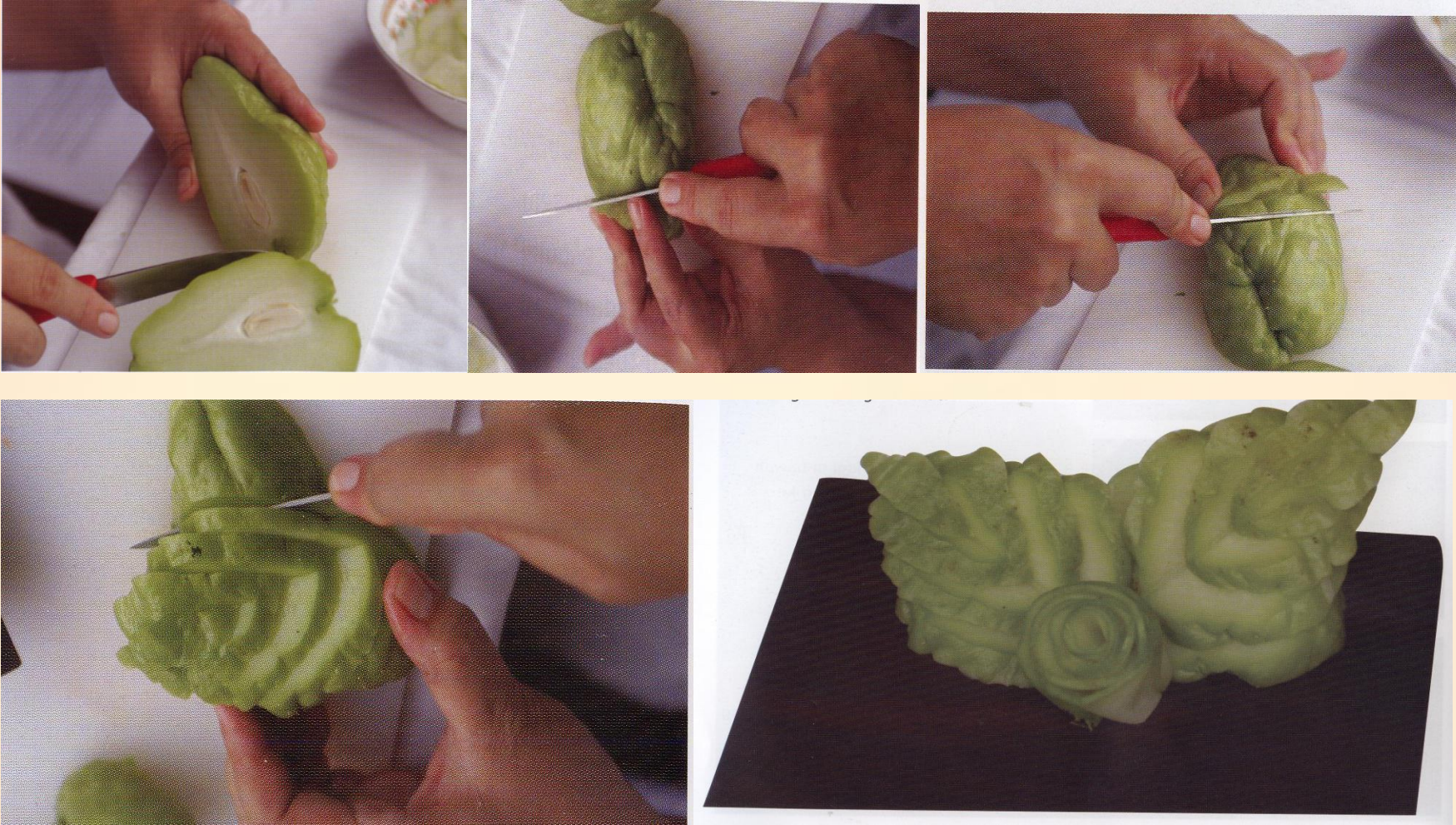


## mawar dari wortel

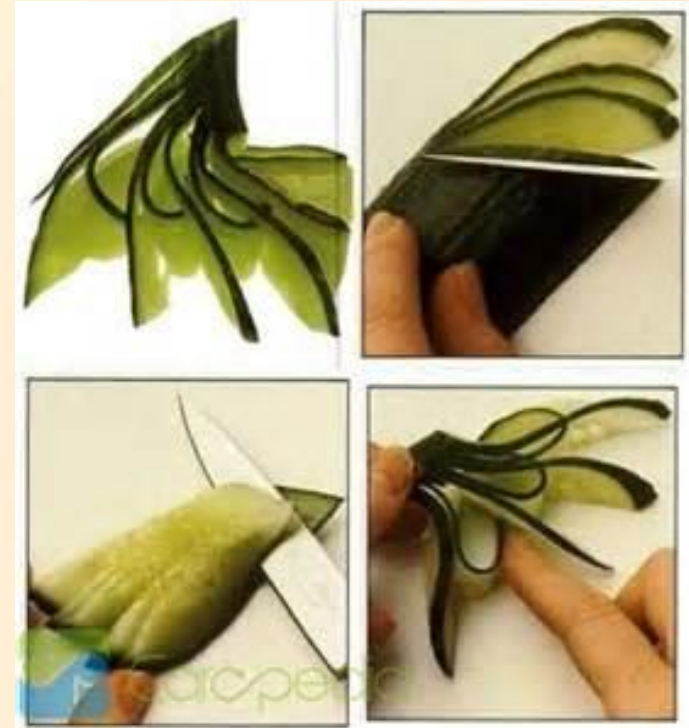
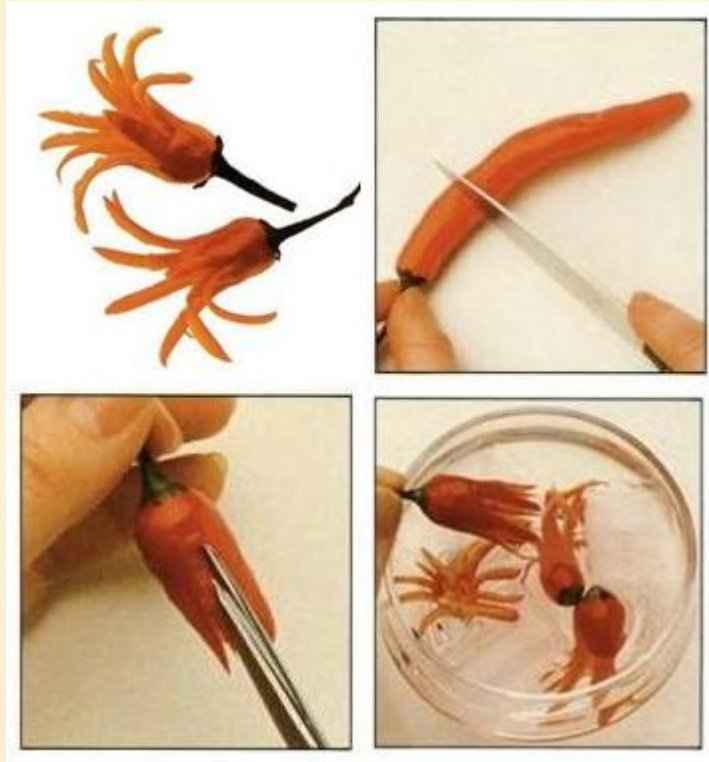




## daun dari labu siam



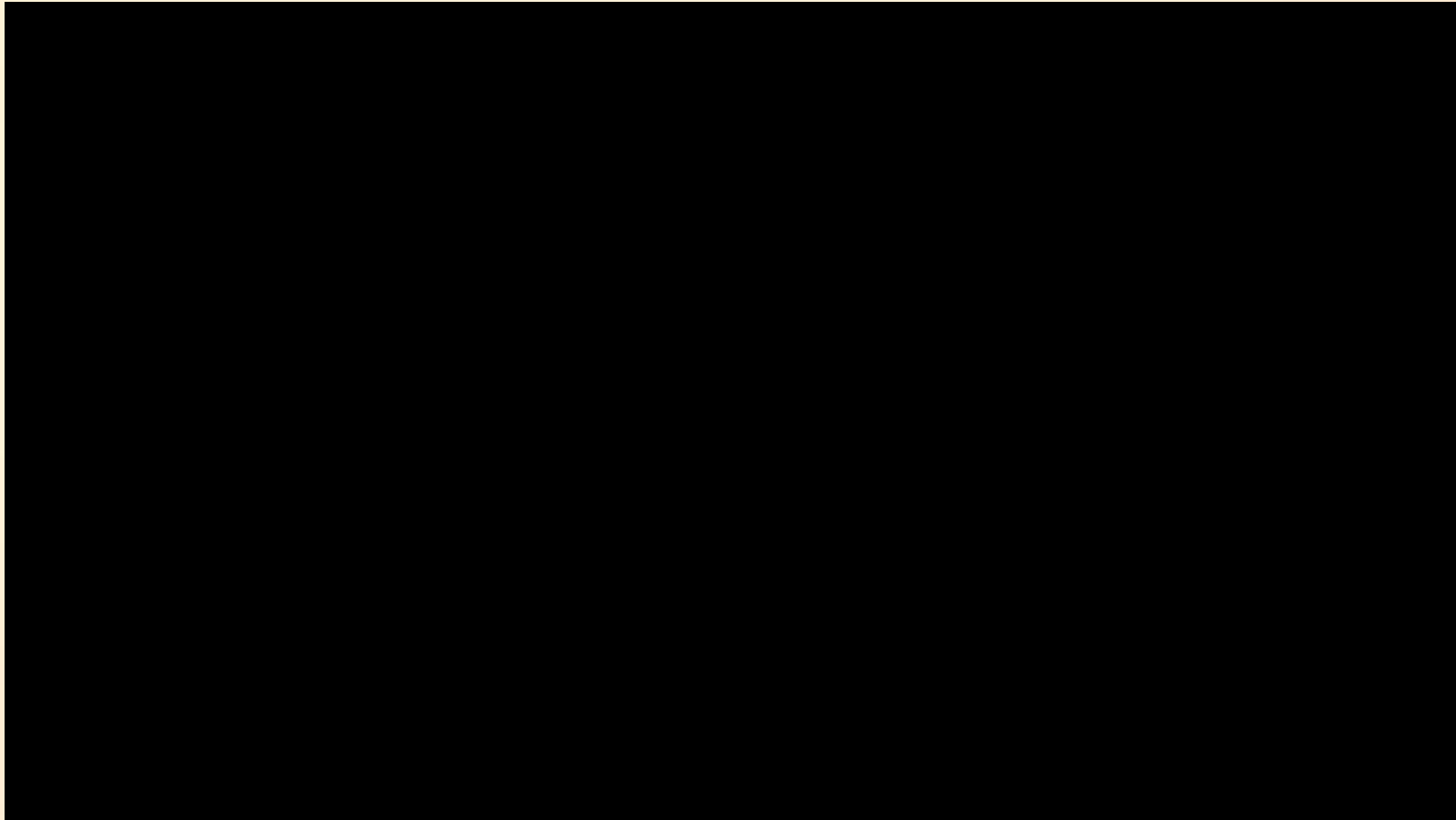


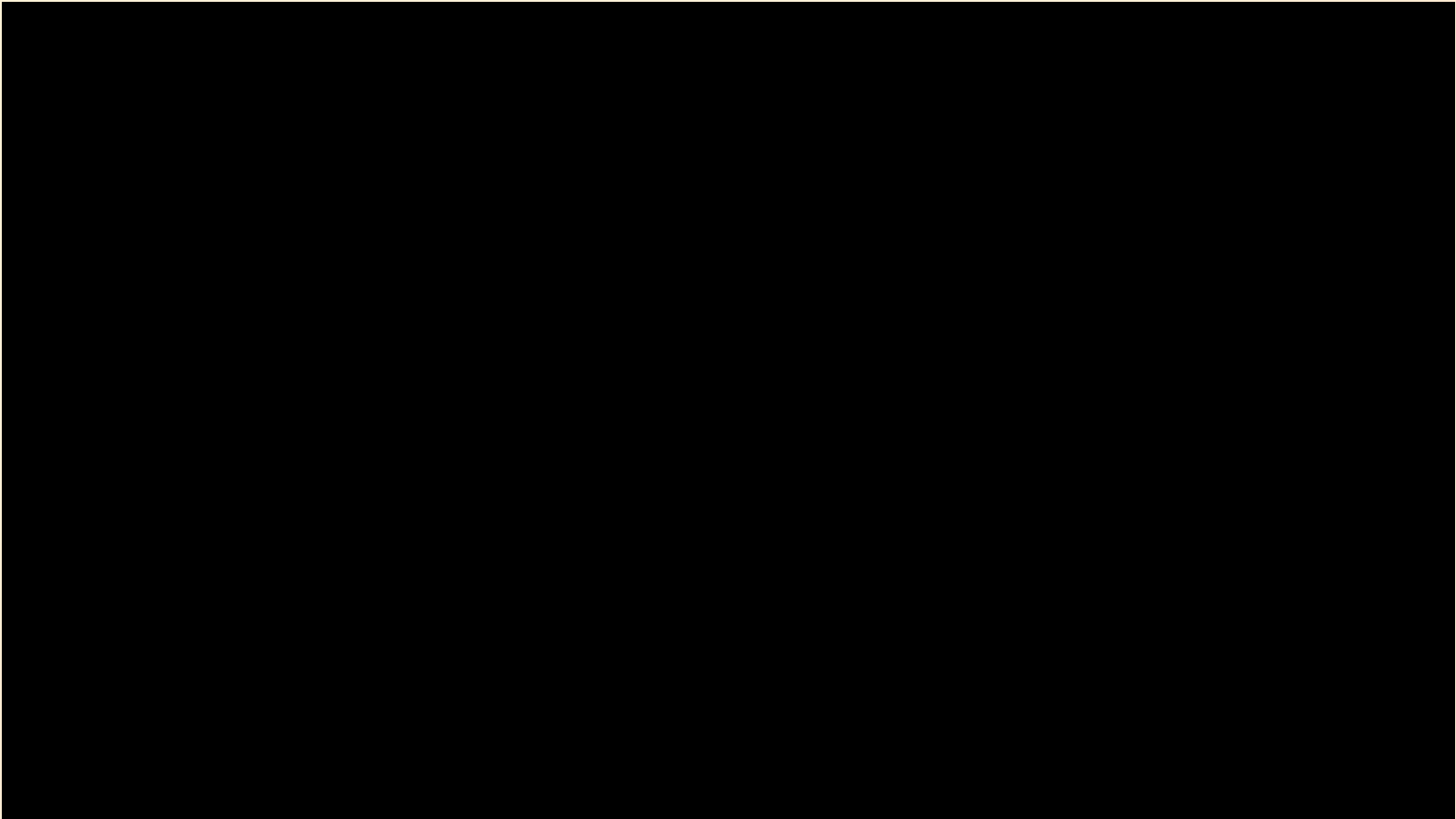






# VIDEO GARNISH












THANK YOU

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
	Semester I	Melakukan Persiapan Pengolahan	Halaman 1 dari 5

Satuan Pendidikan : SMK Pius X Magelang

Mata Pelajaran : Melakukan Pengolahan Makanan

Kelas/ Semester : X PS/ I

Alokasi Waktu : 2 x 45 Menit

Standar Kompetensi : Melakukan Persiapan Pengolahan

Kompetensi Dasar : 3.2. Menunjukkan Alur Kerja Persiapan Pengolahan

Indikator :

1. Menjelaskan pengertian peralatan dapur
2. Menjelaskan macam-macam peralatan dapur manual
3. Menjelaskan macam-macam peralatan dapur listrik
4. Menjelaskan fungsi peralatan dapur manual dan listrik
5. Mendemonstrasikan jenis peralatan persiapan pengolahan (blender, mixer, food prosesor, mandaloine)
6. Menjelaskan cara merawat jenis peralatan persiapan pengolahan (blender, mixer, food prosesor, mandaloine)

#### A. Tujuan Pembelajaran

1. Peserta didik dapat menjelaskan pengertian peralatan dapur
2. Peserta didik dapat menjelaskan macam-macam peralatan dapur manual
3. Peserta didik dapat menjelaskan macam-macam peralatan dapur listrik
4. Peserta didik dapat menjelaskan fungsi peralatan dapur
5. Peserta didik dapat mendemonstrasikan jenis peralatan (blender, mixer, food prosesor, mandaloine)
6. Menjelaskan cara merawat jenis peralatan persiapan pengolahan (blender, mixer, food prosesor, mandaloine)

#### B. Materi Pembelajaran

1. Pengertian peralatan dapur
2. Macam-macam peralatan dapur manual dan listrik
3. Menjelaskan fungsi peralatan dapur
4. Mendemonstrasikan jenis peralatan (blender, mixer, food prosesor, mandaloine)
5. Menjelaskan cara merawat jenis peralatan persiapan pengolahan (blender, mixer, food prosesor, mandaloine)

C. Metode Pembelajaran

1. Ceramah
2. Tanya Jawab
3. Word Square
4. Talking Stick

D. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Metode Pembelajaran	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu	Nilai karakter
Pembukaan	Ceramah	a. Membuka Pelajaran 1. Pembuka pelajaran berisi salam 2. Absensi 3. Mengecek kesiapan siswa	10'	Disiplin,  Religious  tanggung jawab,  Gemar membaca Kreatif,
Inti	Ceramah          Ceramah	1. Eksplorasi Guru menjelaskan topik materi yang akan disampaikan  2. Elaborasi 3. Guru menjelaskan pengertian peralatan dapur 4. Menjelaskan macam-macam peralatan dapur manual 5. Menjelaskan macam-macam peralatan dapur listrik 6. Menjelaskan fungsi peralatan dapur 7. Pemutaran video 8. Mendemonstrasikan jenis peralatan (blender, mixer, food prossesor, mandaloine) 9. Menjelaskan cara merawat jenis peralatan persiapan pengolahan (blender,	5'          55'	Teliti, Percaya diri  Rasa ingin tahu tinggi,  Mandiri

	Word Square Talking Stick	<p>mixer, food prossesor, mandaloine)</p> <p>10. Konfirmasi Beberapa siswa maju kedepan untuk menjawab quiz ( word square) Siswa menjawab pertanyaan guru(talking stick)</p>		
Penutup	Tanya Jawab	<p>a. Evaluasi proses: Guru memberikan tugas post test kepada siswa untuk mengukur penguasaan materi yang baru saja disampaikan</p> <p>b. Rangkuman: Disebutkan/ditanyakan garis besar materi yang baru saja disampaikan Guru memberikan Penilaian</p> <p>c. informasi materi pelajaran berikutnya Menutup pelajaran dengan salam</p>	<p>10'</p> <p>10'</p>	

E. Sumber Alat dan Bahan pembelajaran

1. Alat pembelajaran : LCD, power point, video
2. Bahan pembelajaran :  
Masye Manaffe S, dkk. 1999. *Pengolahan Kue dan Roti*. Bandung: Angkasa  
Tim Penyusun.2013. *Boga Dasar 1*. Depok: Direktorat Pembinaan SMK  
Kurt Bauer, dkk.1999. *Pengetahuan Dan Pengolahan Makanan*. Austria: Vais

## F. Evaluasi

Soal (post test):


1. Apakah yang dimaksud dengan peralatan dapur?
2. Jelaskan perbedaan peralatan dapur manual dan listrik. Berikan contohnya!
3. Sebutkan nama gambar dan jelaskan fungsi peralatan dibawah ini!  
Dan termasuk jenis peralatan dapur apa?




4. Gambar dan jelaskan cara menggunakan mixer!
5. Bagaimana cara merawat blender?

## G. Penilaian

1. Rubrik penilaian teori (post test)

No Soal	Indikator Jawaban	Kriteria	Skor
1	Peralatan dapur adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menjawab secara lengkap atau memiliki makna yang serupa.</li> <li>• Menjawab tidak lengkap.</li> <li>• Jawaban tidak sesuai sama sekali</li> <li>• Tidak menjawab</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 20</li> <li>• 10</li> <li>• 5</li> <li>• 0</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Peralatan dapur manual: peralatan dapur yang tidak menggunakan bantuan tenaga listrik, dan dikerjakan secara manual, contoh: balloon whisk, spatula, pisau</li> <li>➤ Peralatan dapur listrik: yaitu peralatan yang membutuhkan bantuan tenaga listrik. Contoh: blender, mixer, food prosessor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menjawab secara lengkap atau memiliki makna yang serupa.</li> <li>• Menjawab tidak lengkap.</li> <li>• Jawaban tidak sesuai sama sekali</li> <li>• Tidak menjawab</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 20</li> <li>• 10</li> <li>• 5</li> <li>• 0</li> </ul>
3		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyebutkan 6 indikator</li> <li>• Menyebutkan 5 indikator</li> <li>• Menyebutkan 4 indikator</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10</li> <li>• 10</li> <li>• 10</li> <li>• 10</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyebutkan 3 indikator</li> <li>• Menyebutkan 2 indikator</li> <li>• Menyebutkan 1 indikator</li> <li>• Hanya menyebutkan nama per indikator</li> <li>• Menjawab salah</li> <li>• Tidak menjawab</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• @5</li> <li>• 5</li> <li>• 0</li> <li>• 0</li> </ul>
4	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. pasang pengaduk dengan benar</li> <li>2. tancapkan kabel ke stopkontak</li> <li>3. tekan tombol on</li> <li>4. tekan nomor mixer secara bertahap dari yang terendah sampai yang paling tinggi (misal. 1 ke 2 ke 3)</li> <li>5. untuk mematikan tekan nomor mixer secara bertahap dari yang tinggi sampai yang paling terendah (misal. 3 ke 2 ke 1)</li> <li>6. tekan tombol off</li> <li>7. lepaskan pengaduk dari mixer</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menjawab secara lengkap (menggambarkan langkah dan menjelaskan) atau memiliki makna yang serupa.</li> <li>• Menjawab tidak lengkap (tidak menggambar/ menggambar tidak lengkap namun menjelaskan dengan benar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 30</li> <li>• 20</li> </ul>

		atau memiliki makna serupa)	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jawaban tidak sesuai sama sekali</li> <li>• Tidak menjawab</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5</li> <li>• 0</li> </ul>
5	1. Jangan terlalu lama menggunakan blender 2. Mesin blender tidak boleh kena air 3. Simpan ditempat yang kering dan jauh dari jangkauan anak-anak 4. Selalu bersihkan blender sesudah di pakai	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menjawab secara lengkap atau memiliki makna yang serupa.</li> <li>• Menjawab tidak lengkap.</li> <li>• Jawaban tidak sesuai sama sekali</li> <li>• Tidak menjawab</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 20</li> <li>• 10</li> <li>• 5</li> <li>• 0</li> </ul>
Total			100

cara menghitung:

(Jumlah Skor Yang diperoleh (misal. 150) : 15) x 10 = Nilai Akhir

Magelang, 18 Agustus 2016

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL,


**Dra. Demetria Anjar W**

**Dara Yusiana S**

Mengetahui,  
Kepala Sekolah

**Dra. Demetria Anjar W**



	SMK PIUS X MAGELANG		
	HANDOUT		
		Melakukan Persiapan Pengolahan	

## Peralatan Dapur Manual dan Listrik





### Pengertian peralatan dapur




Peralatan dapur adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan.





### Peralatan dapur dibagi menjadi 2 yaitu :




#### 1. Peralatan Dapur Manual

<ul style="list-style-type: none"><li>❖ Stock pot : panci untuk membuat kaldu, merebus daging, sayuran, dan membuat sup.</li><li>❖ Sauce pot : panci untuk memasak saus, merebus daging, sayuran, dan sup.</li><li>❖ Sauce pan : panci bertangkai untuk membuat saus dan merebus sayuran.</li><li>❖ Sauté pan : panci bertangkai untuk menumis, memasak saus, menggoreng daging dengan minyak sedikit.</li><li>❖ Braising/ roasting pan : panci untuk memanggang daging, unggas, dan sebagainya.</li><li>❖ Frying pan : alat untuk menggoreng dengan minyak sedikit dan memasak omellette.</li></ul>	     
--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Whisking bowl : mangkuk untuk mengocok. Kegunaannya untuk mengocok telur, cream, membuat mayonnaise, saus.</li> <li>❖ Mixing bowl : mangkuk untuk mengaduk. Kegunaannya untuk mencampur makana seerti salad, daging, dan lain-lain.</li> <li>❖ Colander : alat peniris. Kegunaannya untuk meniriskan sayuran yang direbus/ dicuci, sebagai tempat nasi.</li> <li>❖ Container: alat penyimpanan. Kegunaannya untuk menyiapkan makanan,menyimpan saus, dan lainlain</li> <li>❖ Trays : baki untuk membawa makanan. Kegunaannya sebagai tempat menyiapkan dan menyimpan makanan.</li> </ul>	   
---	---

<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Ladle/ sendok bertangkai panjang : untuk menyendok cairan seperti kaldu, sup.</li> <li>❖ Skimmer dan spider/ serok : untuk mengambil makanan yang sedang direbus/ digoreng, meniriskan makanan yang digoreng, membersihkan buih pada kaldu.</li> <li>❖ Frying spatula/ sutil : untuk membalik makanan yang sedang digoreng,</li> </ul>	  
---	---

<p>direbus, dan dipanggang.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>❖ Conical strainer/ saringan : untuk menyaring kaldu, sup, saus, minyak goreng, dan makanan yang direbus.</li><li>❖ Strainer/ saringan : untuk menyaring teh, sirup, dan lain-lain.</li><li>❖ Ballon whisk/ kocokan telur : untuk mengocok telur, mayonnaise, saus, mencampur adonan yang terbuat dari tepung dan air atau susu.</li><li>❖ Ice cream scoop : alat untuk mengambil ice cream.</li></ul>	   
--	---

<ul style="list-style-type: none"><li>❖ Peeler/ pengupas sayur : untuk mengupas sayur, bawang.</li><li>❖ Small vegetables knife/ pisau kecil : untuk mengupas sayuran</li><li>❖ Vegetable knife/ pisau dapur</li></ul>	  
--	--



**Peeler knife**



**Vegetable knife**



**Tip knife**



**Steak knife**



**Bone knife**



**Fillet knife**



**Carving knife**



**Kitchen knife**



**Salmon knife**



**Ham knife**



**Spatula**



**Bread knife**



**Carving fork**




**Santoku knife**







**Kitchen axe**





<ul style="list-style-type: none"><li>❖ Chopping knife : pisau untuk mencincang sayur, bumbu, daging.</li><li>❖ Filleting knife : pisau untuk memotong daging, memisahkan daging dan tulang ikan.</li><li>❖ Boning knife : pisau pemisah tulang daging.</li><li>❖ Bread knife/ slicing knife : pisau untuk memotong roti, sandwich, mengiris daging matang seperti roast dan ham.</li><li>❖ Cleaver/ pisau besar : untuk memotong tulang, mencincang daging</li><li>❖ Sharpener : alat untuk mengasah pisau</li><li>❖ Carving fork/ garpu daging : alat untuk membalik daging ada waktu dipanggang, memanggang daging panas yang sedang dipotong.</li><li>❖ Grater/ parutan : alat untuk memarut kelapa, sayur, dan keju.</li></ul>	
---	--

<ul style="list-style-type: none"><li>❖ Chopping board : untuk alas memotong karkas hewan.</li><li>❖ Cutting board : untuk alas memotong sayuran, buah, bumbu, kue</li><li>❖ Wooden spatula : untuk mengaduk makanan yang sedang ditumis, digoreng.</li><li>❖ Rolling pan : untuk memipihkan atau menggiling adonan roti dan lain-lain.</li><li>❖ Tray : baki untuk membawa makanan</li></ul>	
---	---

<ul style="list-style-type: none"><li>□ <i>Rubber spatula</i> : untuk menuntaskan pengambilan saus/ bahan cair dari tempat pencampuran, mencampur bumbu yang diulek.</li></ul>	
--	--

<ul style="list-style-type: none"><li>❖ Plastic spatula : alat untuk mengaduk makanan</li><li>❖ Plastic bowl : untuk mencampur dan menyimpan makanan.</li><li>❖ Plastic tray : alat untuk membawa makanan</li></ul>	  
---	--

<ul style="list-style-type: none"><li>❖ Table : meja kerja</li><li>❖ Sink/ wastapel : tempat mencuci bahan makanan</li></ul>	 
--	---

2. Peralatan Dapur Listrik

<p>❖ <i>Egg boiler</i> : alat untuk merebus telur</p>	
<p>❖ Toaster : membuat roti bakar</p>	
<p>❖ Deep fryer : menggorreg makanan dengan minyak</p>	
<p>❖ Tilting frying pan : menggoreng makanan dengan minyak sedikit, menumis, mereus brown stock dan demiglace</p>	
<p>❖ Bian marie : alat untuk memanaskan makanan</p>	
<p>❖ Bakery oven : alat untuk menyimpan makanan agar tetap panas</p>	

❖ Grill : alat untuk memanggang daging	
❖ Stove dan oven : alat untuk memasak makanan	
❖ Microwave : alat untuk memanggang	
❖ Dough mixer : alat untuk membuat adonan kue	
❖ Meat grinder : mencincang daging	
❖ Refrigerator : alat untuk menyimpan makanan dalam suhu dingin	
❖ Freezer : alat untuk menyimpan makanan dalam kondisi beku	

a. Peralatan mekanik : peralatan dapur yang menggunakan mesin sendiri sebagai sumber penghasil tenaga atau digerakkan secara manual. Misalnya *hard meat grinder, noodle dough mechine* dan timbangan.

### Teknik perawatan dan penyimpanan peralatan

#### 1. Peralatan kecil

a. Besi

- 1) Gunakan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan
- 2) Gunakan air panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan
- 3) Keringkan dengan lap kering kemudian lapisi minyak sebelum disimpan supaya tidak berkarat.

b. Plastic/ melamin

- 1) Rendam pada air hangat yang dicampur detergen
- 2) Gosok dengan spons lembut
- 3) Bilas air dingin dan keringkan

c. Aluminium

- 1) Rendam dengan air panas yang berisi detergen
- 2) Gosok dengan sikat halus
- 3) Bilas dan keringkan dengan air bersih
- 4) Jangan menggunakan air asam/ soda karena dapat melarutkan aluminium.

d. Kayu

- 1) Chopping board dan rolling pan sebaiknya tidak dicuci dengan air cukup ditaburi dengan tepung kemudian sikat dengan sikat baja.
- 2) Cutting board dan spatula sebaiknya dicuci dengan air panas campur detergen kemudian dijemur.

2. Perlengkapan besar

- a. Peralatan listrik dan gas : Pembersihannya harus sesuai dengan petunjuk yang diberikan pabrik.
- b. Peralatan non listrik : Harus dibersihkan secara menyeluruh setiap hari, gunakan air panas berisi detergen, sikat halus kemudian bilas dan keringkan.

**Teknik Penyimpanan**

Peralatan masak yang sudah dibersihkan, kemudian disimpan dan ditumpuk terbalik pada rak yang bersih dan dalam keadaan kering.

1. Alat yang berfungsi untuk memotong bahan makanan adalah ...
  - a. Sutil
  - b. Cobek
  - c. Sendok
  - d. Kukusan
  - e. Pisau
2. Alat yang berfungsi untuk mengukur bahan cair adalah ...
  - a. Oven
  - b. Timbangan
  - c. Mangkuk
  - d. Gelas ukur
  - e. Sendok
3. Alat yang terbuat dari bahan Kayu adalah ...
  - a. Pisau
  - b. Dandang
  - c. Waskom
  - d. panci
  - e. Talenan
4. Bahan untuk membuat cobek dan ulekan adalah
  - a. Batu
  - b. Melamin
  - c. Alumunium
  - d. Plastik
  - e. kayu
5. Alat yang terbuat dari bahan kaca adalah ...
  - a. Gelas
  - b. Garfu
  - c. Talenan
  - d. Sendok
  - e. Pisau
6. Di bawah ini yang termasuk ke dalam Alat Pengolahan adalah ....
  - a. Pisau
  - b. Waskom
  - c. Gelas ukur
  - d. Wajan
  - e. Timbangan
7. Yang termasuk Alat penyajian adalah..
  - a. Lodor
  - b. Wajan
  - c. Spatula
  - d. Panci
  - e. Sutil
8. Alat yang digunakan untuk menyajikan Sayur Lodeh adalah ....
  - a. Gelas
  - b. Piring makan
  - c. Mangkuk
  - d. Lodor
  - e. Sendok
9. Alat yang berfungsi untuk mengambil makanan adalah ...
  - a. Sendok
  - b. Lodor
  - c. Waskom
  - d. Pisau
  - e. Mangkuk
10. Alat yang digunakan khusus untuk mengukus Kue adalah ...
  - a. Kukusan
  - b. Dandang
  - c. Kelakat
  - d. Panci
  - e. Wajan
11. Alat untuk mengupas wortel adalah ...
  - a. Peeler
  - b. Sendok
  - c. Talenan
  - d. garpu
  - e. Pisau
12. Alat yang berfungsi untuk mengaduk adonan pada pembuatan kue adalah ...
  - a. Waskom
  - b. Spatula
  - c. Sutil
  - d. panci
  - e. Oven



13. Fungsi Blender adalah....
  - a. Sebagai alas pada saat memotong
  - b. Untuk mengaduk adonan
  - c. Untuk merebus
  - d. Untuk memotong
  - e. Untuk menghaluskan bahan makanan
14. Di bawah ini adalah alat yang pengoperasiannya menggunakan tenaga listrik.. yaitu...
  - a. Cobek
  - b. Pendadar
  - c. Tungku
  - d. Blender
  - e. Wajan
15. Alat untuk membuat adonan / mengaduk bahan-bahan untuk Kue adalah ...
  - a. Blender
  - b. Spatula
  - c. Food Processor
  - d. dandang
  - e. Mixer
16. Bahan untuk membuat Panci adalah ...
  - a. Stainless steel
  - b. Batu
  - c. Marmer
  - d. kayu
  - e. kaca
17. Alat yang dibutuhkan untuk teknik Baking adalah
  - a. Oven
  - b. Panci
  - c. Microwave
  - d. Wajan
  - e. Dandang
18. Alat untuk membuat Pepes Ikan adalah
  - a. Panci
  - b. Waskom
  - c. Dandang / kukusan
  - d. Wajan
  - e. Sutil
19. Di bawah ini yang termasuk alat persiapan adalah
  - a. Waskom
  - b. Wajan
  - c. Sutil
  - d. panci
  - e. Kompor
20. Alat untuk meniriskan sayuran yang sudah dicuci adalah ....
  - a. Talenan
  - b. Keranjang sayur
  - c. Pisau
  - d. Waskom
  - e. Serok

### Kunci jawaban

- |       |       |
|-------|-------|
| 1. E  | 11. A |
| 2. D  | 12. B |
| 3. E  | 13. E |
| 4. A  | 14. D |
| 5. A  | 15. E |
| 6. D  | 16. A |
| 7. A  | 17. A |
| 8. C  | 18. C |
| 9. A  | 19. A |
| 10. C | 20. B |

1. Fungsi mixer
2. Fungsi mandoline
3. Fungsi food processor
4. Fungsi srepper/ penggerik, fungsi ladle, fungsi stock pot



NAMA :

No. :

KELAS :

Soal (post test):

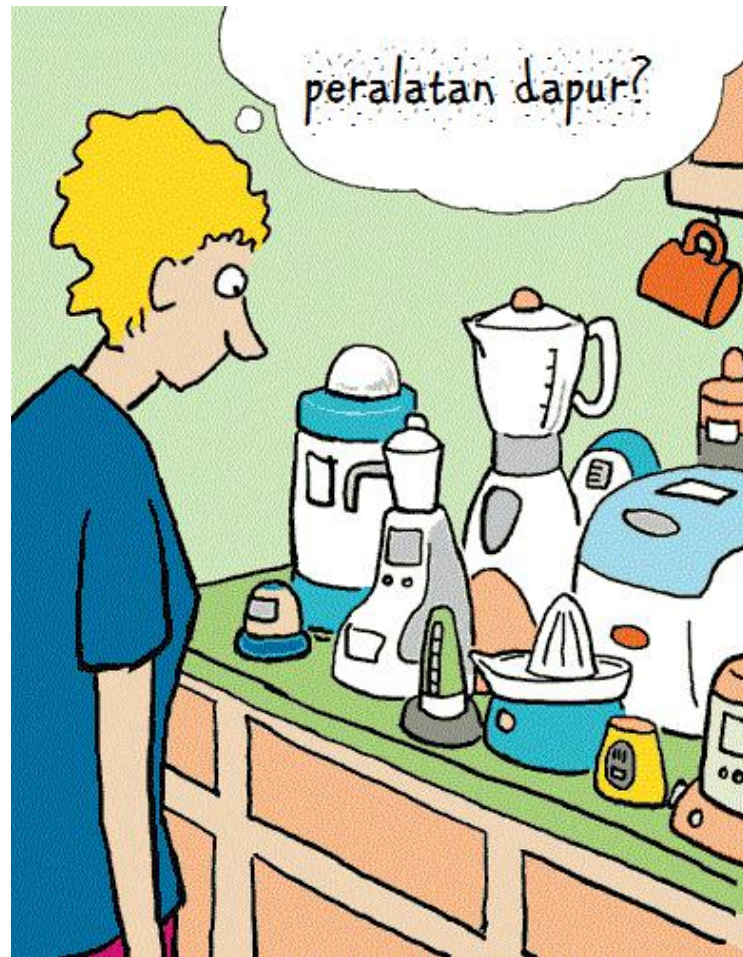
1. Apakah yang dimaksud dengan peralatan dapur?
2. Jelaskan perbedaan peralatan dapur manual dan listrik. Berikan contohnya!
3. Sebutkan nama gambar dan jelaskan fungsi peralatan dibawah ini!  
Dan termasuk jenis peralatan dapur apa?



4. Gambar dan jelaskan cara menggunakan mixer!
5. Bagaimana cara merawat blender?



T	E	L	E	N	A	N	O
D	Q	J	L	D	A	T	M
P	A	L	U	T	A	P	S
I	R	M	I	X	E	R	O
S	W	N	J	Z	M	I	B
A	R	O	B	N	E	L	P
U	A	Z	<b>E</b>	Y	E	Y	A
C	G	L	F	N	Q	R	N
M	B	G	D	N	A	F	C
A	P	E	Q	V	E	N	I
T	R	W	M	A	T	A	S

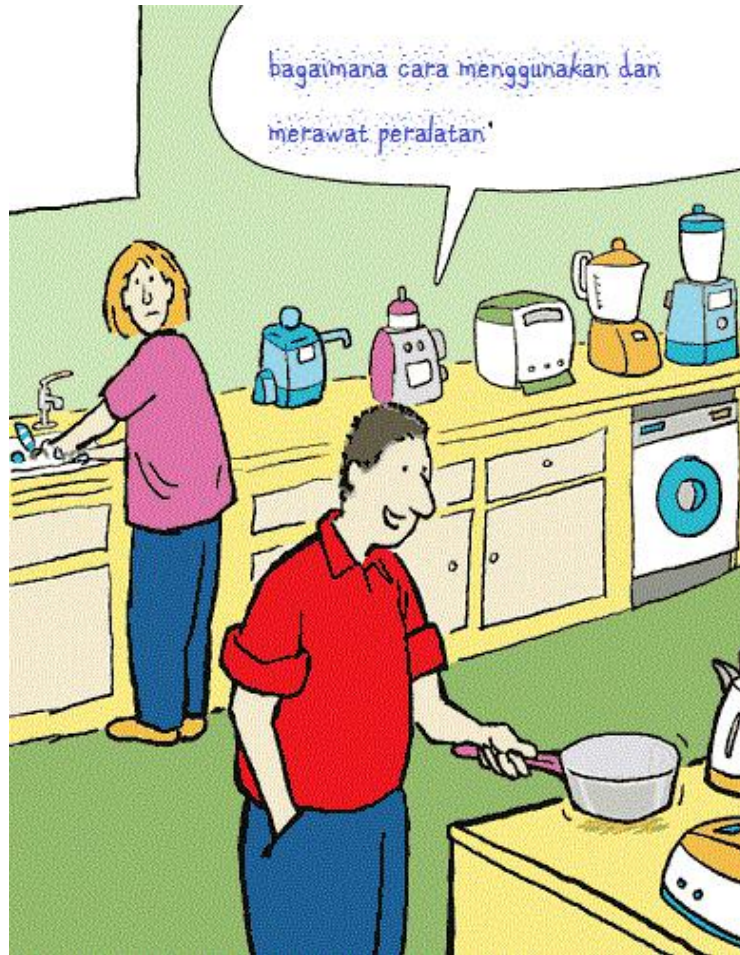


# *peralatan listrik dan manual*





bagaimana cara menggunakan dan  
merawat peralatan'



# Macam-Macam Peralatan Listrik



# PERALATAN MANUAL



sendok ukur/ measuring  
spoon





saringan halus/ sieve



ayakan tepung/ flour  
sieve



conical strainer



skimmer



saringan kawat/  
spider



steel scrapper



plastic scrapper & florentine comb

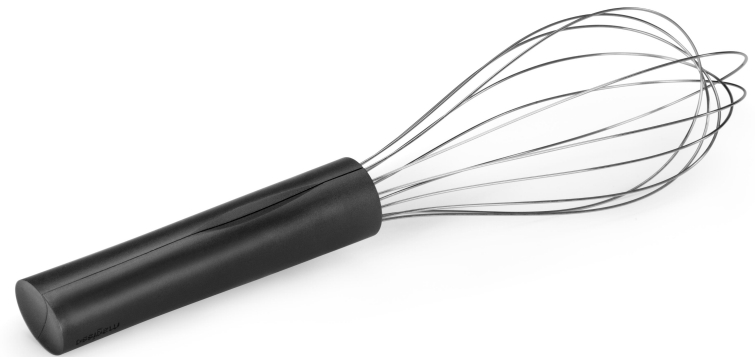


wooden spoon & wooden spatula













**Peeler knife**



**Tip knife**



**Bone knife**



**Carving knife**



**Salmon knife**



**Spatula**



**Carving fork**



**Vegetable knife**



**Steak knife**



**Fillet knife**



**Kitchen knife**



**Ham knife**



**Bread knife**

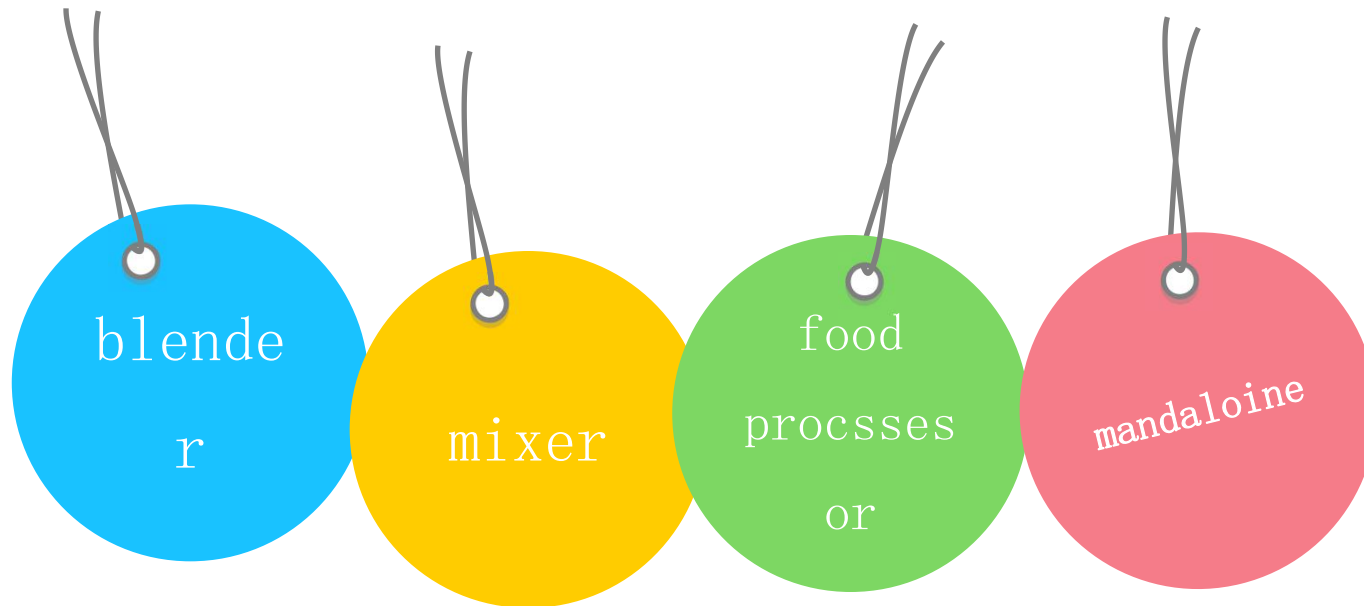


**Santoku knife**



**Kitchen axe**

# CARA MENGGUNAKAN




# CARA MERAWAT PERALATAN









	SMK PIUS X MAGELANG		
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
	Semester I	Melakukan Persiapan Pengolahan	Halaman 1 dari 5

Satuan Pendidikan : SMK Pius X Magelang

Mata Pelajaran : Melakukan Pengolahan Makanan

Kelas/ Semester : X PS/ I

Alokasi Waktu : 2 x 45 Menit

Standar Kompetensi : Melakukan Persiapan Pengolahan

Kompetensi Dasar : 3.3. Melakukan Persiapan Dasar Pengolahan Makanan

Indikator :

1. Menjelaskan bahan pembersih
2. Menjelaskan karakteristik/sifat peralatan dapur (kayu, porselin, kaca, besi, alumunium, kuningan, perak, plastik, stainlesteels, teflon)
3. Menjelaskan cara membersihkan peralatan dapur (kayu, porselin, kaca, besi, alumunium, kuningan, perak, plastik, stainlesteels, teflon)
4. Menjelaskan cara merawat peralatan dapur (kayu, porselin, kaca, besi, alumunium, kuningan, perak, plastik, stainlesteels, teflon)

A. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menjelaskan bahan pembersih
2. Siswa dapat menjelaskan karakteristik/ sifat peralatan dapur (kayu, porselin, kaca, besi, alumunium, kuningan, perak, plastik, stainlesteels, teflon)
3. Siswa dapat dapat menjelaskan cara membersihkan peralatan dapur (kayu, porselin, kaca, besi, alumunium, kuningan, perak, plastik, stainlesteels, teflon)
4. Siswa dapat menjelaskan cara merawat peralatan dapur (kayu, porselin, kaca, besi, alumunium, kuningan, perak, plastik, stainlesteels, teflon)

B. Materi Pembelajaran

1. Bahan pembersih
2. Karakteristik peralatan dapur (kayu, porselin, kaca, besi, alumunium, kuningan, perak, plastik, stainlesteels, teflon)
3. Cara membersihkan peralatan dapur (kayu, porselin, kaca, besi, alumunium, kuningan, perak, plastik, stainlesteels, teflon)
4. Cara merawat peralatan dapur (kayu, porselin, kaca, besi, alumunium, kuningan, perak, plastik, stainlesteels, teflon)

C. Metode Pembelajaran

1. Ceramah
2. Demonstrasi
3. *Take Me Out*





	Detergen Cuka Baking soda Jeruk nipis	<ul style="list-style-type: none"><li>• Menyebutkan 2 indikator</li><li>• Menyebutkan 1 indikator</li><li>• Menjawab salah/ tidak menjawab</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 10</li><li>▪ 5</li><li>▪ 0</li></ul>
2	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Tujuan dari membersihkan dan memelihara peralatan adalah :</li><li>▪ Agar peralatan yang kotor menjadi bersih kembali dari sisa makanan dan debu.</li><li>▪ Menjauhkan diri dari sumber penyakit</li><li>▪ Menghemat biaya.</li><li>▪ Peralatan menjadi lebih tahan lama masa pakainya.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Menjawab secara lengkap atau memiliki makna yang serupa.</li><li>• Menjawab tidak lengkap.</li><li>• Jawaban tidak sesuai sama sekali</li><li>• Tidak menjawab</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 25</li><li>• 15</li><li>• 5</li><li>• 0</li></ul>
3	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Alumunium Cocok untuk penggorengan, penyalur panas yang baik, ringan, tidak tahan terhadap alkali, akan berlubang jika sudah terlalu lama dipakai, pengendapan makanan yang cepat</li><li>▪ Kuningan</li><li>▪ Perak</li><li>▪ Plastik Biasanyany untuk menyimpan makanan dingin, than banting dan goresan.</li><li>▪ Stainlesteels</li><li>▪ Teflon Anti lengket, mudah dibersihkan, harga lebih mahal.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Menjawab secara lengkap atau memiliki makna yang serupa.</li><li>• Menjawab tidak lengkap.</li><li>• Jawaban tidak sesuai sama sekali</li><li>• Tidak menjawab</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 60</li><li>• 30</li><li>• 5</li><li>• 0</li></ul>

4	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Baja perlu dibersihkan dengan air sabun, garam halus, sabut gosok. Untuk jenis besi yang berlapis tergantung dari jenis lapisannya, besi berlapis email dibersihkan dengan air sabun, serbuk vim, sabut halus.</li><li>▪ Kayu Peralatan dari kayu dibersihkan atau dicuci dengan air sabun, serbuk atau abu gosok, sabut ataupun sikat, dibilas dan dikeringkan agar tidak berjamur</li><li>▪ Stainless steel Dengan air sabun panas atau detergent</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Menjawab secara lengkap atau memiliki makna yang serupa.</li><li>• Menjawab tidak lengkap.</li><li>• Jawaban tidak sesuai sama sekali</li><li>• Tidak menjawab</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 30</li><li>• 15</li><li>• 5</li><li>• 0</li></ul>
5	<ul style="list-style-type: none"><li>• Plastik</li><li>• Porselin</li><li>• Tembaga</li><li>• Besi</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Menjawab secara lengkap atau memiliki makna yang serupa.</li><li>• Menjawab tidak lengkap.</li><li>• Jawaban tidak sesuai sama sekali</li><li>• Tidak menjawab</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 20</li><li>• 10</li><li>• 5</li><li>• 0</li></ul>

Total	160
-------	-----

Cara menghitung:  
(Skor yang diperoleh : 16) x 10 = Nilai  
Misal, (130 : 16) = 10 x 10 = 100

Magelang, 25 Agustus 2016

Guru Pembimbing

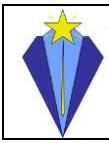
Mahasiswa PPL,

**Dra. Demetria Anjar W**

**Dara Yusiana S**

Mengetahui,  
Kepala Sekolah

**Dra. Demetria Anjar W**



## Bahan pembersih dan perawatan peralatan

### 1. Macam-Macam Bahan Pembersih

Tujuan dari membersihkan dan memelihara peralatan adalah :

- Agar peralatan yang kotor menjadi bersih kembali dari sisa makanan dan debu.
- Menjauhkan diri dari sumber penyakit
- Menghemat biaya.
- Peralatan menjadi lebih tahan lama masa pakainya.

Agar dapat membersihkan dan merawat peralatan dengan benar maka, harus terlebih dahulu mengetahui sifat dari masing-masing bahan. sehingga langsung dibahas tentang cara membersihkan dan memelihara peralatan. Peralatan dapur dikelompokkan berdasarkan pada bahan dasar yang dipergunakan untuk membuat peralatan.

#### Bahan dan Obat Pembersih Peralatan dan Ruang

No.	Asal Bahan	Obat Pembersih	Alat Pembersih
1.	Besi/baja	Noda karat dengan minyak tanah, air sabun atau detergen, cuka dan garam.	Ampelas, sikat atau sabut kelapa, kain kerja.
2.	Besi dilapisi seng	Air sabun atau detergen, pasir putih, serbuk gosok putih, serbuk gosok berwarna, bahan asam (asam, jeruk nipis).	Sikat atau sabut kelapa, kain kerja.
3.	<i>Stainless steel</i>	Air sabun panas atau detergen.	Spoon atau kain perca, kain kerja.
4.	Alumunium	Wol logam + sabun, obat gosok, serbuk gosok, air cuka atau air jeruk nipis.	Ember, sikat atau sabut kelapa, kain kerja.
5.	Kayu	Serbuk gosok (bata merah, batu timbul), cuka atau bahan asam, sabun atau detergent.	Sikat, sabut kelapa, kain kerja.
6.	Kaca/bahan pecah belah	Abu gosok, serbuk gosok, air sabun, bahan asam.	Spon, kain perca, sabut kelapa, ember plastik, kain pengering.
7.	Kaca dinding, jendela, cermin	Kertas-kertas pengering, spiritus + kapur halus.	Kain kerja yang lunak, kuas, lidi, ember.
8.	Plastik	Air, air sabun atau detergent (serbuk gosok).	Sikat, kain kerja.



## 2. Macam-Macam Peralatan

### a. Alat yang dibuat dari besi

Besi banyak digunakan untuk membuat wajan. Karena besi mudah berkarat maka perlu dibersihkan dengan air sabun, garam halus, sabut gosok. Untuk jenis besi yang berlapis tergantung dari jenis lapisannya, besi berlapis email dibersihkan dengan air sabun, serbuk vim, sabut halus. Besi berlapis teflon dibersihkan dengan air sabun dan busa halus. Untuk lapisan teflon jangan sekali-kali menggunakan abu gosok dan sabut yang kasar karena lapisan teflon akan mengelupas dan rusak. Untuk menghilangkan bau dan sisa lemak sebaiknya disiram dengan air panas, kemudian dilap dan dikeringkan.

### b. Alat dari timah

Saringan dan sejenisnya sering terbuat dari bahan timah. Dalam merawat diperlukan cara yang teliti, terutama sisa makanan yang melekat. Untuk mencuci sebaiknya tidak menggunakan sabun, karena soda akan merusak alat dari bahan timah. Jadi cukup menggunakan vim atau abu gosok halus dengan sabut kemudian dibilas dan disiram dengan air panas dan dikeringkan.

### c. Alat dari tembaga

Alat yang dibuat dari tembaga sangat baik dan mahal. Kelemahannya adalah apabila tidak dibersihkan dengan baik akan terlihat kotor dan tidak menarik. Untuk membersihkannya diperlukan campuran tepung, cuka, serta serbuk perak lalu dicuci air panas dan dikeringkan.

### d. Alat dari aluminium

Aluminium dibersihkan dengan air sabun, serbuk gosok halus atau vim, busa, dibilas sampai bersih lalu dikeringkan.

### e. Stainless steel

Peralatan dari bahan stainless steel sangat baik digunakan. Harganya cukup mahal, namun banyak disukai karena pemeliharannya mudah. Alat ini dibersihkan dengan air sabun, busa atau spon, dibilas sampai bersih lalu dikeringkan atau dilap.

### f. Alat dari bahan kuningan

Peralatan dari kuningan yang langsung berhubungan dengan makanan sebaiknya dicuci dengan menggunakan air jeruk nipis, asam, belimbing wuluh, serbuk bata halus, dibilas dan disiram dengan air panas lalu dikeringkan. g. Alat dari tanah liat

Alat dari tanah liat dibersihkan dengan menggunakan sabut, abu gosok dan dibilas dengan air bersih lalu dikeringkan.

### h. Alat dari bambu dan kayu

Peralatan dari kayu dibersihkan atau dicuci dengan air sabun, serbuk atau abu gosok, sabut ataupun sikat, dibilas dan dikeringkan agar tidak berjamur. i. Alat dari bahan batu

Alat dari batu dibersihkan dengan abu gosok atau vim, sikat dan dibilas sampai bersih, lalu dikeringkan.

### j. Alat dari bahan plastik dan melanine

Alat ini dibersihkan dengan sabun biasa atau sabun cair, busa lalu dibilas sampai bersih dan dikeringkan.

### k. Alat dari bahan kaca, keramik, porselin

Alat ini dibersihkan dengan air sabun, vim, sabut hijau atau spon lalu dibilas dan dikeringkan



**LEMON**

**KUNINGAN**

**TEFLON**



**STAINLESS STEEL**



**ABU GOSOK**



# Membersihkan dan merawat peralatan dapur

dara yusiana UNY

# Bahan pembersih



# Macam- macam alat pembersih





# tujuan membersihkan dan memelihara peralatan



agar peralatan yang kotor menjadi bersih kembali  
sisa makanan , kotoran dan debu



menjauhkan diri dari sumber penyakit



menghemat biaya



peralatan lebih tahan lama masa pakainya



KAYU & BAMBU





PORSELIN



KACA



BESI



TEFLON



ALUMUNIUM



STAINLESS STEEL



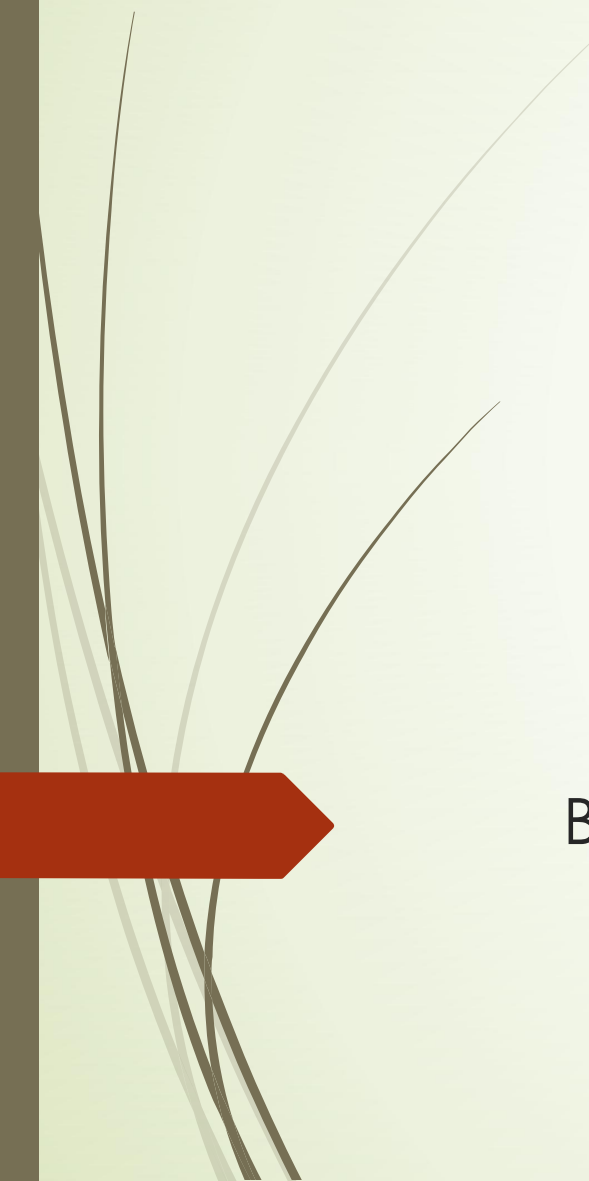


TANAH LIAT



# KUNINGAN






BATU





plastik

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
	Semester I	Melakukan Persiapan Pengolahan	Halaman 1 dari 5

Satuan Pendidikan : SMK Pius X Magelang

Mata Pelajaran : Melakukan Pengolahan Makanan

Kelas/ Semester : XII PS/ I

Alokasi Waktu : 2 x 30 Menit

Standar Kompetensi : Melakukan Persiapan Pengolahan

Kompetensi Dasar : 4.1. Menguraikan Pengertian Diet Khusus

Indikator :

- Menjelaskan pengertian diet khusus
- Mengidentifikasi jenis – jenis makanan untuk diet khusus

A. Tujuan Pembelajaran

- Siswa dapat menjelaskan pengertian diet khusus
- Siswa dapat mengidentifikasi jenis – jenis makanan untuk diet khusus

B. Materi Pembelajaran

- Pengertian diet khusus
- Jenis – jenis makanan untuk diet khusus

C. Metode Pembelajaran

- Ceramah
- Diskusi
- Persentasi
- Student facilitator and expaining

D. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Metode Pembelajaran	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu	Nilai karakter
Pembukaan	Ceramah	a. Membuka Pelajaran <ol style="list-style-type: none"> <li>Pembuka pelajaran berisi salam</li> <li>Absensi</li> <li>Mengecek kesiapan siswa</li> </ol>	10'	Disiplin, Aktif Religious  tanggung jawab,  Gemar membaca Kreatif,

Inti	Ceramah	b. Eksplorasi 1. Pengenalan silabus membuat produk roti dan kue diet khusus 2. Guru menjelaskan topik materi yang akan disampaikan	45'	Teliti, Percaya diri
	Ceramah       Diskusi   Student facilitator and explaining	c. Elaborasi 1. Menjelaskan tentang diet khusus 2. Diskusi kelompok tentang diet khusus dari bahan referensi 3. Diskusi jenis – jenis makanan untuk diet khusus (rendah gula, rendah lemak, rendah kalori, rendah protein, rendah garam, tinggi protein ) 4. Presentasi hasil diskusi 5. Membuat laporan hasil diskusi d. Konfirmasi Siswa bermain games talking stick, siswa yang mendapatkan stick menjawab pertanyaan guru	100'	Rasa ingin tahu tinggi,  Mandiri
Penutup	Student facilitator and explaining	a. Evaluasi proses: 1. Berdiskusi, presentasi 2. Guru mengevaluasi hasil diskusi siswa, menambahkan materi jika ada yang kurang	15'	
	Ceramah	b. Rangkuman: Disebutkan/ditanyakan garis besar materi yang baru saja disampaikan c. informasi materi pelajaran berikutnya Menutup pelajaran dengan salam	10'	

- E. Sumber Alat dan Bahan pembelajaran
1. Alat pembelajaran : LCD, power point, video

2. Bahan pembelajaran :  
Nursiah G.1992. *Sehat dan Bugar melalui diet*. Klaten: Jakarta: CV. Restu Ibu
- F. Evaluasi

1. Diskusi kelompok tentang diet khusus dari bahan referensi
2. Diskusi jenis – jenis makanan untuk diet khusus (rendah gula, rendah lemak, rendah kalori, rendah protein, rendah garam, tinggi protein )
3. Presentasi hasil diskusi
4. Membuat laporan hasil diskusi

G. Penilaian

1. Rubrik penilaian

No.	Aspek yang diamati	Dilakukan		Indikator	Skor
		Ya	Tidak		
1	Partisipasi dalam kegiatan			<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Jika hanya berpartisipasi saja</li> <li>▪ Jika berpartisipasi dan dapat menjawab pertanyaan</li> <li>▪ Jika berpartisipasi dan dapat menjawab pertanyaan dan menginspirasi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 5</li> <li>▪ 10</li> <li>▪ 15</li> </ul>
2	Kerjasama kelompok dalam mengerjakan			<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tidak dapat bekerja sama</li> <li>▪ Dapat bekerja sama dengan satu orang</li> <li>▪ Dapat bekerja sama dengan sebagian peserta</li> <li>▪ Dapat bekerja sama dengan semua peserta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 5</li> <li>▪ 10</li> <li>▪ 15</li> <li>▪ 20</li> </ul>
3	Aktivitas diskusi			<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tidak aktif (pasif)</li> <li>▪ Sedikit aktif</li> <li>▪ Aktif</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 5</li> <li>▪ 10</li> <li>▪ 15</li> </ul>
4	Presentasi hasil kegiatan			<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hasil diskusi kurang tepat dan saat presentasi agak bingung</li> <li>▪ Hasil diskusi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 5</li> <li>▪ 10</li> </ul>





Guru Pembimbing



**Dra. Demetria Anjar Wulansari**

Mahasiswa PPL,



**Dara Yusiana S**



Mengetahui,  
Kepala Sekolah




**Dra. Demetria Anjar Wulansari**

Kompetensi dasar	Indikator
4.1 menguraikan pengertian diet khusus	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ menjelaskan pengertian diet khusus</li> <li>❖ mengidentifikasi jenis makanan sesuai diet khusus</li> <li>❖ menghitung jumlah bahan sesuai dengan resep diet</li> <li>❖ menyusun menu untuk berbagai jenis diet</li> </ul>
4.2 membuat produk roti, kue, dan saus untuk rendah lemak	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ menjelaskan pengertian produk roti, kue dan sauce untuk lemak</li> <li>❖ memilih, mengukur dan menimbang bahan sesuai dengan persyaratan resep</li> <li>❖ menyiapkan peralatan sesuai dengan jenis dan jumlah</li> <li>❖ menyiapkan peralatan pengisi dan membuat sesuai dengan jenisnya</li> <li>❖ menyiapkan bahan pengisi dan membuat sesuai dengan jenisnya</li> <li>❖ menjelaskan fungsi masing-masing bahan dalam pembuatan sauce</li> <li>❖ menjelaskan teknik pembuatan dan sauce rendah lemak</li> <li>❖ menyajikan hasil produksi disajikan sesuai standar hasil</li> </ul>
4.3 membuat produk roti, kue dan saus untuk rendah kalori	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ menjelaskan pengertian produk roti, kue dan sauce untuk kalori</li> <li>❖ memilih, mengukur dan menimbang bahan sesuai dengan persyaratan resep</li> <li>❖ menyiapkan peralatan sesuai dengan jenis dan jumlah</li> <li>❖ menyiapkan peralatan pengisi dan membuat sesuai dengan jenisnya</li> <li>❖ menyiapkan bahan pengisi dan membuat</li> </ul>

	<p>sesuai dengan jenisnya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ menjelaskan fungsi masing-masing bahan dalam pembuatan sauce</li> <li>❖ menjelaskan teknik pembuatan dan sauce rendah kalori</li> <li>❖ menyajikan hasil produksi disajikan sesuai standar hasil</li> </ul>
4.4 membuat kue dan saus rendah gula	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ menjelaskan pengertian produk roti, kue dan sauce untuk gula</li> <li>❖ memilih, mengukur dan menimbang bahan sesuai dengan persyaratan resep</li> <li>❖ menyiapkan peralatan sesuai dengan jenis dan jumlah</li> <li>❖ menyiapkan peralatan pengisi dan membuat sesuai dengan jenisnya</li> <li>❖ menyiapkan bahan pengisi dan membuat sesuai dengan jenisnya</li> <li>❖ menjelaskan fungsi masing-masing bahan dalam pembuatan sauce</li> <li>❖ menjelaskan teknik pembuatan dan sauce rendah gula</li> <li>❖ menyajikan hasil produksi disajikan sesuai standar hasil</li> </ul>
4.5 membuat roti, kue dan saus rendah protein	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ menjelaskan pengertian produk roti, kue dan sauce untuk protein</li> <li>❖ memilih, mengukur dan menimbang bahan sesuai dengan persyaratan resep</li> <li>❖ menyiapkan peralatan sesuai dengan jenis dan jumlah</li> <li>❖ menyiapkan peralatan pengisi dan membuat sesuai dengan jenisnya</li> <li>❖ menyiapkan bahan pengisi dan membuat sesuai dengan jenisnya</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ menjelaskan fungsi masing-masing bahan dalam pembuatan sauce</li> <li>❖ menjelaskan teknik pembuatan dan sauce rendah protein</li> <li>❖ menyajikan hasil produksi disajikan sesuai standar hasil</li> </ul>
4.6 menggunakan peralatan untuk mengolah diet khusus	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ menjelaskan macam-macam peralatan dijelaskan sesuai dengan jenis diet</li> <li>❖ menggunakan peralatan digunakan sesuai dengan tujuan diet khusus</li> </ul>
4.7 menata dan menyajikan produk roti, kue dan saus khusus	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ menata aneka roti, kue dan saus sesuai dengan tujuan diet khusus</li> <li>❖ menyajikan aneka produk roti kue, kue saus sesuai dengan tujuan diet</li> </ul>

	SMK PIUS X MAGELANG		
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
	Semester I	Melakukan Persiapan Pengolahan	Halaman 1 dari 5

Satuan Pendidikan : SMK Pius X Magelang

Mata Pelajaran : Melakukan Pengolahan Makanan

Kelas/ Semester : X PS/ I

Alokasi Waktu : 3 x 45 Menit

Standar Kompetensi : Melakukan Persiapan Pengolahan

Kompetensi Dasar : 3.4. Menggunakan Metode Dasar Memasak

Indikator :

1. Menjelaskan metode memasak moist heat cooking
2. Menjelaskan metode memasak yang tergolong dalam moist heat cooking ( boiling, stewing, braising, steaming, poaching, au bain marie)
3. Menjelaskan metode memasak dry heat cooking
4. Menjelaskan metode memasak yang tergolong dalam dry heat cooking ( frying, deep frying, sauteing, roasting, baking)

A. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menjelaskan metode memasak moist heat cooking
2. Siswa dapat menjelaskan metode memasak yang tergolong dalam moist heat cooking (boiling, stewing, braising, steaming, poaching, au bain marie)
3. Siswa dapat menjelaskan metode memasak dry heat cooking
4. Siswa dapat menjelaskan metode memasak yang tergolong dalam dry heat cooking ( frying, deep frying, sauteing, roasting, baking)

B. Materi Pembelajaran

1. Metode dasar memasak moist heat cooking
2. Metode dasar memasak dry heat cooking
3. Metode memasak yang tergolong dalam moist heat cooking (boiling, stewing, braising, steaming, poaching, au bain marie)
4. Menjelaskan metode memasak yang tergolong dalam dry heat cooking ( frying, deep frying, sauteing, roasting, baking)

C. Metode Pembelajaran

1. Ceramah
2. Diskusi
3. Student facilitator and explaining

D. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Metode Pembelajaran	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu	Nilai karakter
Pembukaan	Ceramah	a. Membuka Pelajaran	10'	Disiplin,

		1. Pembuka pelajaran berisi salam 2. Absensi 3. Mengecek kesiapan siswa		Religious  tanggung jawab,  Gemar membaca Kreatif,
Inti	Ceramah   Pengamatan, ceramah Diskusi,   Student facilitator and explaining   Talking stick	1. Eksplorasi Guru menjelaskan topik materi yang akan disampaikan  2. Elaborasi a. Pemutaran video b. Menjelaskan metode memasak moist heat cooking c. Menjelaskan metode memasak yang tergolong dalam moist heat cooking ( boiling, stewing, braising, steaming, poaching, au bain marie) d. Menjelaskan metode memasak dry heat cooking e. Metode memasak yang tergolong dalam moist dry heat cooking ( frying, deep frying, sauteing, roasting, baking) f. Siswa presentasi  3. Konfirmasi Siswa menjawab pertanyaan guru	5'   55'	Teliti, Percaya diri  Rasa ingin tahu tinggi,  Mandiri
Penutup	Student facilitator and explaining	a. Evaluasi proses: Setiap kelompok mempresentasikan hasil kegiatan  b. Rangkuman: Disebutkan/ditanyakan garis besar materi yang baru saja disampaikan	10'   10'	

		Guru memberikan Penilaian		
		c. informasi materi pelajaran berikutnya		
		Menutup pelajaran dengan salam		

- E. Sumber Alat dan Bahan pembelajaran
1. Alat pembelajaran : LCD, power point, video
  2. Bahan pembelajaran :  
Prihastuti Ekawatiningsih.2008.*Restoran*. Klaten: Macanan Jaya Cemerlang  
Tim Penyusun.2013. *Boga Dasar I*. Depok: Direktorat Pembinaan SMK  
Suwarti Mochantono, dkk.1999. *Pengelolaan Makanan Jilid I*. Bandung: Percetakan Angkasa

- F. Evaluasi
1. Perwakilan setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi dan menjelaskan kepada temannya.
  2. Setiap kelompok menulis hasil persentasi teman yang persentasi
  3. Setiap kelompok mengumpulkan hasil diskusi

Soal diskusi

1. Jelaskan perbedaan moist heat cooking dengan dry heat cooking!
2. Sebutkan kelebihan/ keuntung dari metode boiling!
3. Sebutkan kelemahan/ kekurangan dari metode boiling!
4. Jelaskan perbedaan dan persamaan metode boiling dan blancing!
5. Apakah au bain marie itu?
6. Ceritakanlah tentang deep frying!
7. Sebutkan kriteria hasil masakan dengan teknik olah Grilling!
8. Apa yang dimaksud dengan shallow frying?
9. Apa tujuan merendam/ menyiram sayuran dalam teknik blancing ataupun boiling?
10. Jelaskan cara membuat egg pouch! Dalam pembuatan egg pouch menggunakan metode apa?

- Kunci Jawaban:
- Terlampir

G. Penilaian

Rubrik penilaian

No.	Aspek yang diamati	Dilakukakan		Indikator	Skor
		Ya	Tidak		
1	Partisipasi dalam kegiatan			<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Jika hanya berpartisipasi saja</li> <li>▪ Jika berpartisipasi dan dapat menjawab pertanyaan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 5</li> <li>▪ 10</li> </ul>

				<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Jika berpartisipasi dan dapat menjawab pertanyaan dan menginspirasi</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 15</li></ul>
2	Kerjasama kelompok dalam mengerjakan			<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Tidak dapat bekerja sama</li><li>▪ Dapat bekerja sama dengan satu orang</li><li>▪ Dapat bekerja sama dengan sebagian peserta</li><li>▪ Dapat bekerja sama dengan semua peserta</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 5</li><li>▪ 10</li><li>▪ 15</li><li>▪ 20</li></ul>
3	Aktivitas diskusi			<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Tidak aktif (pasif)</li><li>▪ Sedikit aktif</li><li>▪ Aktif</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 5</li><li>▪ 10</li><li>▪ 15</li></ul>
4	Presentasi hasil kegiatan			<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Hasil diskusi kurang tepat dan saat presentasi agak bingung</li><li>▪ Hasil diskusi kurang tepat dan percaya diri</li><li>▪ Hasil diskusi sudah tepat namun sikap kurang tenang</li><li>▪ Hasil diskusi sudah tepat namun sikap baik</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 5</li><li>▪ 10</li><li>▪ 15</li><li>▪ 20</li></ul>
5	Laporan hasil kegiatan			Setiap hasil diskusi dari setiap nomor pertanyaan (1 sampai 10) di beri skor (per nomor pertanyaan): <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Jika tidak menjawab</li><li>▪ Jika menjawab tapi tidak sesuai sama sekali</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 0</li><li>▪ 5</li></ul>



				<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Jawaban benar/ sesuai namum tidak lengkap</li><li>▪ Jika menjawab secara lengkap (benar) atau memiliki makna serupa</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 10</li><li>▪ 15</li></ul>
Total skor maksimal					85

Cara menghitung:

**Nilai = skor yang diperoleh x 10 : 8,5**

Magelang, 01 September 2016

Guru Pembimbing



**Dra. Demetria Anjar Wulansari**

Mahasiswa PPL,



**Dara Yusiana S**



Mengetahui,  
Kepala Sekolah



**Dra. Demetria Anjar Wulansari**

	<b>SMK PIUS X MAGELANG</b>		
	<b>HANDOUT</b>		
		<b>Melakukan Persiapan Pengolahan</b>	

## METODE DASAR MEMASAK

### PENGERTIAN METODE DASAR MEMASAK

Metode pengolahan yang dapat digunakan pada hidangan ada bermacam-macam dan tentu saja tergantung pada jenis bahan yang digunakan ataupun dari resep hidangan itu sendiri. Pada dasarnya metode pengolahan pada umumnya dapat diklasifikasikan menjadi dua yaitu :

### METODE DASAR MEMASAK PANAS BASAH (MOIST HEAT COOKING)

Teknik pengolahan metode panas basah yaitu penghantaran panas pada makanan melalui bahan cair seperti: *stock*, *sauce* ataupun uap. Beberapa jenis teknik pengolahan panas basah antara lain sebagai berikut:

#### 1. Boiling

*Boiling* adalah memasak makanan dalam air mendidih dengan cepat dan bergolak. Air mendidih pada temperatur 212 ° F atau 100 ° C. Cairan yang digunakan untuk proses *boiling* adalah kaldu, santan atau susu yang *direbus*. Gambar 7.20: Air yang direbus (*boil*) Ketika bahan cair dipanaskan sampai titik didih (100°C), maka terjadi *vaporisasi* (penguapan) cairan secara cepat.

➤ Bahan makanan yang diolah dengan teknik *boiling*:

##### ✦ Sayuran

a. Sayuran dimasukkan kedalam air mendidih yang terlebih dahulu diberi garam, saat proses *boiling* berlangsung biarkan panci tetap terbuka, sehingga warna sayuran tetap hijau/segar. Jika sayuran telah matang, segera masukkan ke dalam air dingin. Hal ini dilakukan untuk menghentikan proses pematangan lebih lanjut dan menjaga sayuran supaya tidak *over cooking*. Kriteria hasil sayuran dengan metode *boiling* adalah empuk/lembut, warna tetap hijau/segar dan tidak luntur.

##### ✦ Umbi-umbian

Proses *boiling* untuk umbu-umbian dimulai sejak air masih dingin. Air harus menutupi permukaan umbi. Selama proses *boiling* panci harus dalam keadaan tertutup.

##### ✦ Daging/ungas

Prinsip merebus daging sama dengan sayuran, yaitu daging dimasukkan saat air telah mendidih. *Memasak* dengan cara merebus (*boiling*) memiliki beberapa keuntungan dan *kelemahan*. Keuntungan yang diperoleh pada saat menggunakan metode *boiling* adalah:

**Keuntungan/ Kelebihan:**

- a. Bahan makanan menjadi lebih mudah dicerna
- b. Metode ini sesuai untuk memasak dalam skala besar.
- c. Memperoleh flavor khas dari zat yang terkandung dalam bahan makanan
- d. Metode cukup aman dan sederhana, dapat membunuh bakteri pathogen
- e. Nilai gizi dan warna sayuran hijau dapat dipertahankan secara maksimum ketika waktu memasak diminimalis dan api diperbesar.
- f. Panas yang tinggi selama proses perebusan dapat membuat sayuran cepat matang meskipun waktu memasak cuma sebentar.

**Kelemahan/ Kekurangan:**

- a. Kehilangan vitamin yang mudah larut dalam air.
  - b. Air perebus terkontaminasi oleh lapisan panci yang dapat larut, oleh sebab itu bahan dan alat perebus harus sesuai sehingga tidak menimbulkan reaksi yang berbahaya. Alat masak yang terbuat dari pirex, stainless dan aluminium cukup aman digunakan, sedangkan alat masak yang terbuat dari besi atau tembaga kurang bagus digunakan karena besi mudah berkarat.
  - c. Makanan terlihat kurang menarik apabila proses perebusan lama karena terjadi perubahan warna sayuran hijau menjadi kusam dan kekuning-kekuningan.
- Steaming



Gambar 7.21. Stermer (kukusan)

*Steam* adalah memasak secara langsung dengan uap air panas. Penguapan dilakukan dengan suhu 212 ° F sama dengan air mendidih.

- Simmering

*Simmer*, memasak dalam cairan mendidih dengan api kecil dan pelan. Temperatur panas sekitar 185 – 205 ° F atau 85 – 96 ° C. bahan makanan seluruhnya harus tertutup cairan. Buih atau kotoran yang terdapat diatas permukaan cairan harus di buang. Alat yang biasa digunakan untuk *simmer* adalah *stock pot*.

*Simmering* termasuk teknik *boiling* tetapi api yang digunakan untuk merebus kecil dan mantap karena proses memasak yang dikehendaki berlangsung lebih lama. Simmering diperlukan dalam berbagai prosedur memasak seperti pada saat membuat kaldu, bakso, memasak sayur dan lauk pauk. Pada saat membuat kaldu, *simmer* diperlukan pada proses menjernihkan kaldu. Busa yang dihasilkan dari ekstrak daging yang direbus, akan mudah diambil (*skeam*) pada permukaan air mendidih yang tidak terlalu banyak bergolak. Bulatan bakso juga dapat masak dengan sempurna (tidak pecah)

apabila dimasukkan pada air perebus pada suhu simmering. Ketika memasak sayur, *simmer* dilakukan untuk menunggu bahan yang dimasak matang dan agar bumbu masakan meresap ke dalam bahan makanan. Mengolah masakan yang berkuah santan juga menggunakan teknik *simmer* supaya santan yang direbus tidak pecah.

- Poaching

*Poaching* adalah memasak makanan dalam sedikit cairan dengan panas yang diatur agar jangan sampai mendidih. Temperatur yang digunakan antara 160 – 180 ° F atau 71 - 82 ° C. Bahan makanan yang dapat di proses dengan metode *poaching* adalah daging, unggas, ikan, buah dan telur. Contoh *poaching* Gambar. 7.22: Proses Poaching hidangan telur (*poach egg*)



Proses pembuatan poach egg

- Tuang cuka ke dalam air
- Pecahkan telur dan taruh di Perebus dalam mangkok
- Masukkan telur ke dalam
- *Simmer* telur sampai matang, air panas, hampir mendidih sambil rapikan bagian pinggirnya
- Braising

*Braise* atau biasa disebut mengungkep atau menyemur, yaitu memasak makanan dengan sedikit cairan yang ditutup.





Daging Kriteria hasil *braising* daging: daging berwarna coklat, utuh/tidak hancur, daging empuk.

- Blanching

*Blanch* memasak makanan dengan cepat. *Blanching* biasanya dilakukan dengan air dingin atau air panas, tetapi bisa juga dengan menggunakan minyak panas. Makanan yang telah di *blanching* harus disiram dengan air dingin, untuk menghentikan proses pemasakan lebih lanjut.

Bahan makanan yang dapat *diblanching* adalah daging/tulang, sayuran, buah tomat dll. Contoh proses *blanching* pada sayuran yaitu



- Masukkan air dalam cairan tersebut dan biarkan sampai mendidih.
- Tambahkan garam pada sauce pan.
- Masukkan sayuran
- Setelah sayuran matang (buncis) *masukkan* dalam air dingin untuk mencengah proses pemasakan lebih lanjut

Kriteria hasil sayuran dengan metode blanching adalah sayuran berwarna hijau/segar dan tekstur agak keras.

- Stewing

*Stewing* adalah mengolah bahan makanan dengan menumis bumbu terlebih dahulu (bumbu juga bisa tidak ditumis), direbus dengan cairan diatas api sedang dan sering diaduk-aduk. Cairan yang biasa di pakai adalah susu, santan dan *stock*.



## METODE DASAR MEMASAK PANAS KERING (DRY HEAT COOKING)

Metode panas kering, yaitu penghantaran panas kering pada makanan melalui udara panas, metal panas, radiasi, atau lemak panas. Macamnya antara lain:

- *Baking*



*Baking*, memasak makanan dengan menggunakan panas udara yang mengitarinya, ini biasanya dilakukan dengan oven. Oven dapat dipanaskan dengan api, aliran listrik, dan gelombang elektromagnetik (*microwave oven*). Makanan yang dipanggang dalam oven mendapat panas secara tidak langsung dari udara panas yang dialirkan di dalam oven. *Baking* umum digunakan dalam pembuatan roti, *cakes*, *pastries*, *pie*, *tarts*, dan *quiches*.

- *Roasting*  
*Roasting*, memasak makanan di atas rak dan langsung di atas api
- *Salamander*
- *Salamander*, jenis *broiler* dengan intensitas panas rendah. Biasa digunakan untuk mencokelatkan atau melelehkan bagian atas dari suatu masakan sebelum dihidangkan.
- *Grilling*
- *Grilling*, dikerjakan di atas *grill* yang diletakkan di atas sumber panas, dapat berupa arang, elemen listrik atau elemen yang dipanaskan dengan gas. Temperatur pengolahan diatur dengan cara menggerakkan makanan ke tempat yang lebih panas atau lebih dingin dari alat itu. Bahan makanan yang cocok dengan teknik *grilling* adalah daging, ikan, dan ayam.
- *Gridling*
- *Gridling*, dikerjakan pada alat pengolahan yang memiliki permukaan keras. Pada waktu pengolahan dapat menggunakan sejumlah kecil lemak atau tanpa lemak sama sekali, tujuannya agar tidak lengket. Temperatur dapat disesuaikan dan dapat lebih rendah dari *grill*.
- *Pan Broiling*
- *Pan Broiling*, proses memasak dengan pancaran panas tinggi. Biasanya digunakan untuk daging lunak seperti ayam, ikan, dan beberapa masakan sayuran.
- *Barbeque*

- *Barbeque*, proses memasak dengan pancaran panas langsung dari bara api arang ataupun kayu bakar yang menyala-nyala. Dalam pembakarannya, daging atau bahan lain yang dibakar diberi bumbu di atasnya dengan cara dioleskan atau ditaburkan. Bumbu tersebut biasanya disebut bumbu *barbeque*.

#### Metode panas kering dengan lemak / *dry heat method using fat*

- *Sauting (to saute)*

Pengolahan secara cepat dengan sedikit lemak. Prinsip yang harus diperhatikan:

- 1) Bahan makanan dipotong tipis dan rapi.
  - 2) Gunakan mentega atau minyak dan biarkan sampai memanans.
  - 3) Masukkan bahan makanan jika minyak sudah benar-benar panas.
  - 4) Tumis bumbu hingga beraroma harum.
  - 5) Makanan matang dengan merata, untuk itu harus dibolak-balik secara cepat.
- ✦ Bahan yang cocok untuk diolah dengan teknik menumis adalah bawang bombay cincang, daging, sayuran, dan bumbu. Contoh proses *sauting*:



- *Deep frying*

Pengolahan dengan banyak lemak dalam temperatur 100° C, sehingga menggunakan minyak dalam jumlah yang banyak. Ciri-ciri makanan yang dihasilkan dari pengolahan *deep frying*:

- Hanya sedikit lemak yang terhisap oleh makanan.
- Makanan hanya kehilangan sedikit cairan, kecuali jika terlalu masak.
- Memiliki warna kuning emas yang menarik.
- Tidak ada aroma tambahan lemak yang dipakai untuk menggoreng pada makanan.

- *Shallow frying*

*Shallow frying* adalah metode memasak makanan dalam jumlah sedikit, dengan lemak atau minyak yang dipanaskan terlebih dahulu dalam *pan* dangkal (*shallow pan*) atau

ceper. Jumlah lemak yang digunakan untuk menggoreng hanya sedikit yaitu dapat merendam sekitar 1/3 bagian makanan yang digoreng. Metode memasak yang menggunakan wajan datar tidak hanya *shallow frying*, tetapi masih ada tiga metode lainnya yang serupa yaitu *sauté*, *griddle*, dan *stir fry*.



- *Pressure Frying*  
Menggoreng dengan tekanan atau *deep frying* dengan tutup khusus yang dapat menahan uap yang ada pada makanan.
- *Microwave Cooking*  
Dapat digunakan untuk pemanasan kering atau pemanasan basah.

## Contoh Hidangan

	Teknik Olah	Contoh Hidangan	Alat yang Dibutuhkan
	Boilling	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brown Lamb Stew</li> <li>- Fish Stew Marcaibo</li> <li>- Stewwed Shrimp Jambalaya</li> <li>- Irish Stew</li> </ul>	Boiling pan
	Braissing	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Braised Lamb Chop</li> <li>- Fillet of Beef Stroganof</li> <li>- Braised Beef Bourguignonne</li> </ul>	Brat pan
	Roasting	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Roast Chicken Grandmere</li> <li>- Roast Leg of Lamb with Gravy</li> <li>- Roast Sirloin Beef with Gravy</li> <li>- Chicken Maryland</li> </ul>	Oven
	Deep Fryng	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Scoth Egg</li> <li>- Fried Fish Fillet</li> <li>- Kentucky Fried Chicken</li> </ul>	Deepryer



	Shalow Fryng/Sauteing	<ul style="list-style-type: none"><li>- Black Pepper Steak</li><li>- Escalope Gordon Blue</li><li>- Chicken Saute Chasseur</li><li>- South Western Stir-Fry</li></ul>	Fryer
--	--------------------------	---	-------

Nama Lengkap kelompok:

Kelas : X PS

Diskusikan dan kerjakan!

1. Jelaskan perbedaan moist heat cooking dengan dry heat cooking!
2. Sebutkan kelebihan/ keuntung dari metode boiling!
3. Sebutkan kelemahan/ kekurangan dari metode boiling!
4. Jelaskan perbedaan dan persamaan metode boiling dan blanching!
5. Apakah au bain marie itu?
6. Ceritakanlah tentang deep frying!
7. Sebutkan kriteria hasil masakan dengan teknik olah Grilling!
8. Apa yang dimaksud dengan shallow frying?
9. Apa tujuan merendam/ menyiram sayuran dalam teknik blanching ataupun boiling?
10. Jelaskan cara membuat egg pouch! Dalam pembuatan egg pouch menggunakan metode apa?

## Kunci Jawaban Diskusi

1. Moist heat cooking yaitu teknik pengolahan metode panas basah yaitu penghantaran panas pada makanan melalui bahan cair sedangkan dry heat cooking yaitu penghantaran panas kering pada makanan melalui udara panas, metal panas, radiasi, atau lemak panas.
2. Kelebihan / keuntungan boiling yaitu:
  - ❖ Bahan makanan menjadi lebih mudah dicerna
  - ❖ Metode ini sesuai untuk memasak dalam skala besar.
  - ❖ Memperoleh flavor khas dari zat yang terkandung dalam bahan makanan
  - ❖ Metode cukup aman dan sederhana, dapat membunuh bakteri pathogen
  - ❖ Nilai gizi dan warna sayuran hijau dapat dipertahankan secara maksimum ketika waktu memasak di minimalis dan api diperbesar.
  - ❖ Panas yang tinggi selama proses perebusan dapat membuat sayuran cepat matang meskipun waktu memasak cuma sebentar.
3. Kelemahan/ kekurangan boiling yaitu:
  - ❖ Kehilangan vitamin yang mudah larut dalam air.
  - ❖ Air perebus terkontaminasi oleh lapisan panci yang dapat larut, oleh sebab itu bahan dan alat perebus harus sesuai sehingga tidak menimbulkan reaksi yang berbahaya. Alat masak yang terbuat dari pirex, stainless dan aluminium cukup aman digunakan, sedangkan alat masak yang terbuat dari besi atau tembaga kurang bagus digunakan karena besi mudah berkarat.
  - ❖ Makanan terlihat kurang menarik apabila proses perebusan lama karena terjadi perubahan warna sayuran hijau menjadi kusam dan kekuning-kekuningan.
4. Persamaan:
  - Metode moist heat cooking
  - Sama-sama menggunakan air

Perbedaan:

  - Blanching memerlukan waktu pemasakan yang sebentar sedangkan boiling lebih lama.
5. Au bain marie atau yang sering disebut waterbath yaitu
6. Deep Frying ialah Pengolahan dengan banyak lemak dalam temperatur 100° C, sehingga menggunakan minyak dalam jumlah yang banyak. Ciri-ciri makanan yang dihasilkan dari pengolahan *deep frying*:
  - Hanya sedikit lemak yang terhisap oleh makanan.
  - Makanan hanya kehilangan sedikit cairan, kecuali jika terlalu masak.
  - Memiliki warna kuning emas yang menarik.
  - Tidak ada aroma tambahan lemak yang dipakai untuk menggoreng pada makanan.
7. Kriteria hasil masakan teknik olah grilling yaitu
8. Yang dimaksud shallow frying yaitu metode memasak makanan dalam jumlah sedikit, dengan lemak atau minyak yang dipanaskan terlebih dahulu dalam *pan* dangkal (*shallow pan*) atau ceper. Jumlah lemak yang digunakan untuk menggoreng hanya sedikit yaitu dapat merendam sekitar 1/3 bagian makanan yang digoreng. Metode memasak yang menggunakan wajan datar tidak hanya *shallow frying*, tetapi masih ada tiga metode lainnya yang serupa yaitu *sauté*, *griddle*, dan *strir fry*

9. Tujuan menyiram/ merendam sayuran pada teknik boiling/ blanching agar sayuran tidak overcooking atau kematangan, lembek, agar tetap terlihat segar dan nikmat dan vitamin tidak larut pada air.
10. -Menggunakan teknik poaching  
-cara membuat egg pouch



Proses pembuatan poach egg

- Tuang cuka ke dalam air
- Pecahkan telur dan taruh di Perebus dalam mangkok
- Masukkan telur ke dalam
- *Simmer* telur sampai matang, air panas, hampir mendidih sambil rapikan bagian pinggirnya

# Metode Dasar Memasak

Dara Yusiana



# Metode dasar Memasak

Moist Heat Cooking

Dry Heat Cooking



## Moist heat cooking

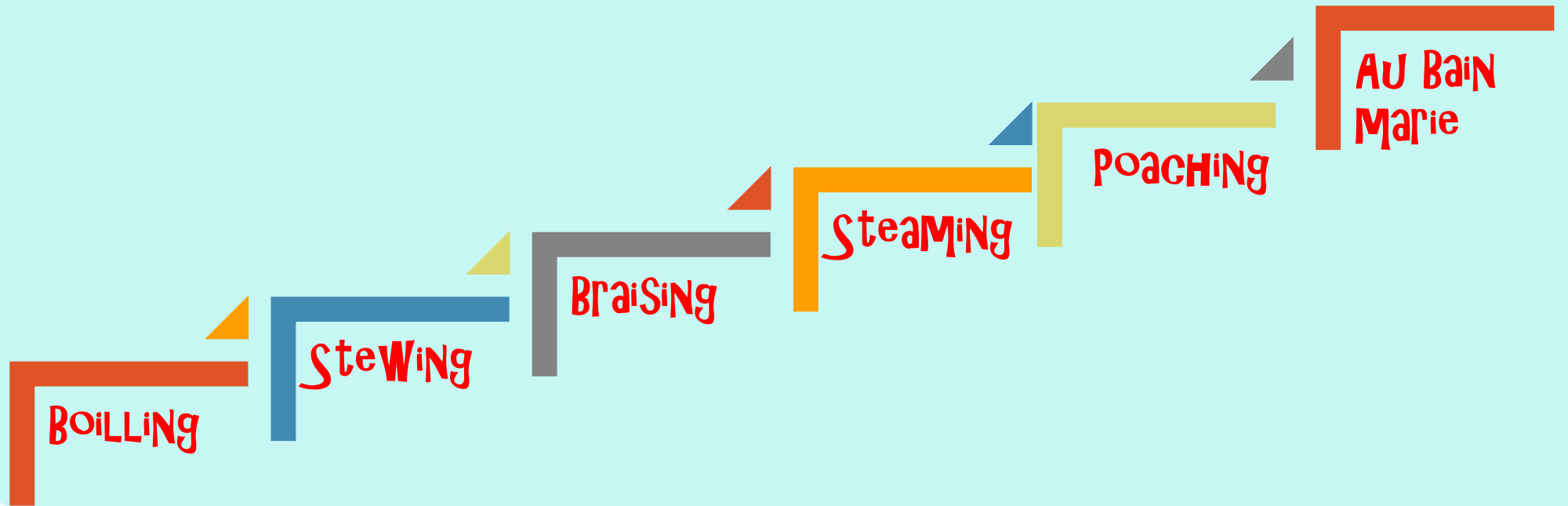
Teknik pengolahan metode panas basah yaitu penghantaran panas pada makanan melalui bahan cair seperti: *stock*, *sauce* ataupun uap

## Dry heat cooking

Metode panas kering, yaitu penghantaran panas kering pada makanan melalui udara panas, metal panas, radiasi atau lemak panas

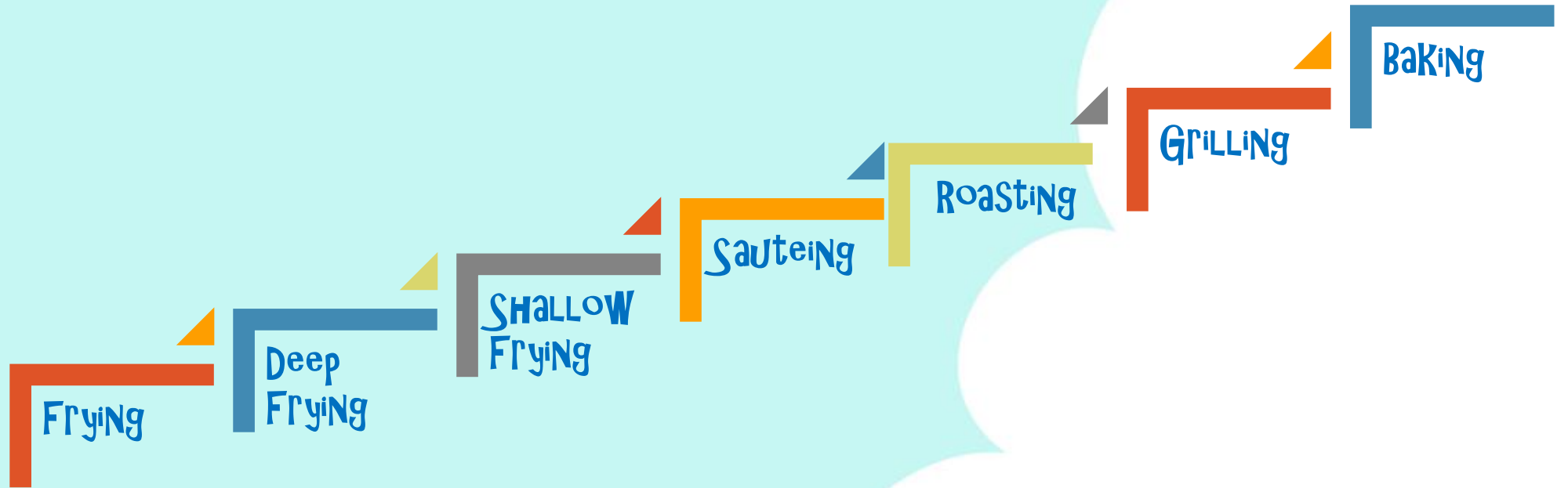


# Moist Heat Cooking





# Dry Heat Cooking





# Moist heat cooking

Keterangan



## Boiling



- *Boiling* adalah memasak makanan dalam air mendidih dengan cepat dan bergolak. Air mendidih pada temperatur  $212^{\circ}\text{F}$  atau  $100^{\circ}\text{C}$ . Cairan yang digunakan untuk proses *boiling* adalah Air, kaldu, santan atau susu yang *direbus*.





Bahan  
makanan yang  
diolah dengan  
metode boilling

Klik untuk menambahkan  
teks



*Blanch* memasak makanan dengan cepat. *Blanching* biasanya dilakukan dengan air dingin atau air panas, tetapi bisa juga dengan menggunakan minyak panas. Makanan yang telah di *blanching* harus disiram dengan air dingin, untuk menghentikan proses pemasakan lebih lanjut. Bahan makanan yang dapat *diblanching* adalah daging/tulang, sayuran, buah tomat dll. Contoh proses *blanching* pada sayuran yaitu buncis

## **BLANCHING**





*Stewing* adalah mengolah bahan makanan dengan menumis bumbu terlebih dahulu (bumbu juga bisa tidak ditumis), direbus dengan cairan diatas api sedang dan sering diaduk-aduk. Cairan yang biasa di pakai adalah susu, santan dan *stock*.

- *Stewing*





## Poaching

Poaching adalah memasak makanan dalam sedikit cairan dengan panas yang diatur agar jangan sampai mendidih.

Temperatur yang digunakan antara 160 – 180 ° F atau 71 – 82 ° C.

Bahan makanan yang dapat di proses dengan metode *poaching* adalah daging, unggas, ikan, buah dan telur.





*Braise atau biasa disebut mengungkep atau menyemur, yaitu memasak makanan dengan sedikit cairan yang ditutup. hasil braising daging: daging berwarna coklat, utuh/tidak hancur, daging empuk*

Braising







Metode dasar  
memasak

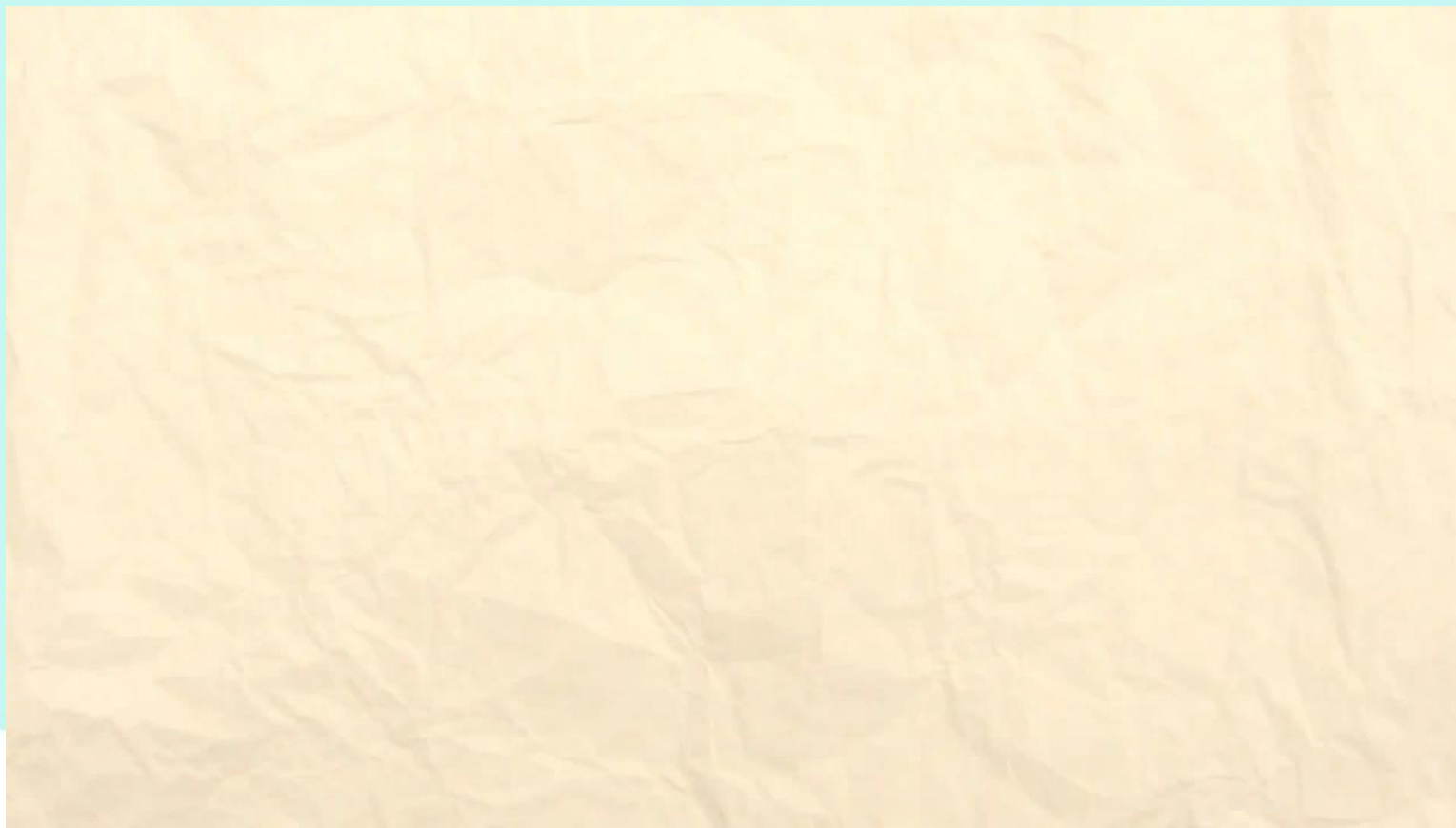
*Au bain  
marie*



video braising



*video au bain marie*



# Dry heat cooking





# Deep frying

- Pengolahan dengan banyak lemak dalam temperatur  $100^{\circ}\text{C}$ , sehingga menggunakan minyak dalam jumlah yang banyak.

*Ciri-ciri makanan yang dihasilkan dari pengolahan deep frying:*

- Hanya sedikit lemak yang terhisap oleh makanan.
- Makanan hanya kehilangan sedikit cairan, kecuali jika terlalu masak.
- Memiliki warna kuning emas yang menarik.
- Tidak ada aroma tambahan lemak yang dipakai untuk menggoreng pada makanan.



*Contoh hasil deep frying*



*Deep fryer*



# Shallow frying

*Shallow frying* adalah metode memasak makanan dalam jumlah sedikit, dengan lemak atau minyak yang dipanaskan terlebih dahulu dalam pan dangkal (shallow pan) atau ceper. Jumlah lemak yang digunakan untuk menggoreng hanya sedikit yaitu dapat merendam sekitar  $\frac{1}{3}$  bagian makanan yang digoreng. Metode memasak yang menggunakan wajan datar tidak hanya shallow frying tetapi masih ada tiga metode lainnya yang serupa yaitu: sauté, griddle, dan stir fry. Contoh metode ini dapat dilihat pada gambar





# Sauteing

- Pengolahan secara cepat dengan sedikit lemak. Prinsip yang harus diperhatikan:
- Bahan makanan dipotong tipis dan rapi.
- Gunakan mentega atau minyak dan biarkan sampai memanās.
- Masukkan bahan makanan jika minyak sudah benarbenar panas.
- Tumis bumbu hingga beraroma harum
- Makanan matang dengan merata, untuk itu harus di bolak-balik secara cepat.
- Bahan yang cocok untuk diolah dengan teknik menumis adalah bawang bombay cincang, daging, sayuran dan bumbu. Contoh proses sauteing:



# Roasting

*Roasting, memasak makanan diatas rak dan langsung diatas api.*





# Grilling

*Grilling* dikerjakan diatas grill yang diletakkan diatas sumber panas , dapat berupa arang, elemen listrik atau elemen yang dipanaskan dengan gas. Temperatur pengolahan diatur dengan cara menggerakkan makanan ke tempat yang lebih panas atau lebih dingin dari alat itu. Bahan



# Baking


*Baking*, memasak makanan dengan menggunakan panas udara yang mengitarinya, ini biasanya dilakukan dengan oven. Oven dapat dipanaskan dengan api, aliran listrik dan gelombang elektromagnetik (*microwave oven*). Makanan yang dipanggang dalam oven mendapat panas secara tidak langsung dari udara panas yang dialirkan di dalam oven. *Baking* umum digunakan dalam pembuatan roti, *cakes*, *pastries*, *pie*, *tarts*, dan *quiches*





thank you



	<b>SMK PIUS X MAGELANG</b>		
	<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		
	<b>Semester I</b>	<b>Melakukan Persiapan Pengolahan</b>	<b>Halaman 1 dari 6</b>

Satuan Pendidikan : SMK Pius X Magelang

Mata Pelajaran : Melakukan Pengolahan Makanan

Kelas/ Semester : X PS/ I

Alokasi Waktu : 4 x 45 Menit

Standar Kompetensi : Melakukan Persiapan Pengolahan

Kompetensi Dasar : 3.5. Membuat Potongan Sayuran

Indikator :

1. Menjelaskan pengertian potongan sayuran
2. Menjelaskan macam-macam potongan sayuran
3. Membuat macam-macam potongan sayuran (*Jardinière, Julienne, Allumate, Macedoine, Paysanne, Dice, Brunoise, Slice, Chiffonade, Shread, French Fries/ Pommes Frites, Saratoga Chips/ Pommes Chips*)

#### **A. Tujuan Pembelajaran**

1. Siswa dapat menjelaskan tentang potongan sayuran
2. Siswa dapat menjelaskan macam-macam potongan sayuran
3. Siswa dapat membuat macam-macam potongan sayuran (*Jardinière, Julienne, Allumate, Macedoine, Paysanne, Dice, Brunoise, Slice, Chiffonade, Shread, French Fries/ Pommes Frites, Saratoga Chips/ Pommes Chips*)

#### **B. Materi Pembelajaran**

1. Pengertian potongan sayuran
2. Macam-macam potongan sayuran
3. Membuat macam-macam potongan sayuran (*Jardinière, Julienne, Allumate, Macedoine, Paysanne, Dice, Brunoise, Slice, Chiffonade, Shread, French Fries/ Pommes Frites, Saratoga Chips/ Pommes Chips*)

#### **C. Metode Pembelajaran**

1. Ceramah
2. Demonstrasi
3. Example non example
4. Praktek



## 5. Mind Mapping/ Peta Konsep

#### D. Kegiatan Pembelajaran

[illegible]

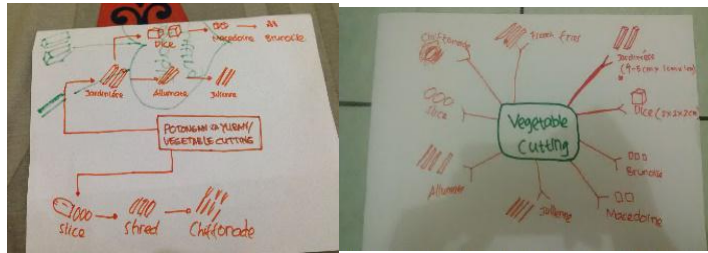
	Example non example	<p><i>Pommes Saratoga Pommes Chips)</i> <i>Frites, Chips/</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Konfirmasi Perwakilan siswa diminta untuk menebak nama potongan sayuran dengan benar pada gambar dan menjelaskan jawabannya</li> </ul>		
Penutup	<p>Mind Mapping</p> <p>Ceramah</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Evaluasi proses: Siswa mengerjakan tugas mind mapping kepada siswa untuk mengukur penguasaan materi yang baru saja disampaikan</li> <li>Guru memberikan Penilaian Praktek</li> <li>Rangkuman: Disebutkan/ditanyakan kepada siswa garis besar materi yang baru saja disampaikan</li> <li>Evaluasi hasil praktek</li> <li>Menginformasikan materi pelajaran berikutnya</li> <li>Menutup pelajaran dengan salam</li> </ul>	15'	

#### E. Sumber Alat dan Bahan pembelajaran

1. Alat pembelajaran : LCD, power point, video
2. Bahan pembelajaran :  
Tim Penyusun.2013. *Boga Dasar 1*. Depok: Direktorat Pembinaan SMK

#### F. Evaluasi

1. Tugas (post test)
  - Buatlah mind mapping/ peta konsep macam-macam potongan sayuran! (digambar dan di jelaskan secara singkat dan jelas)
2. Kunci Jawaban



## G. Penilaian

### 1. Lembar penilaian

No.	Nama kelompok	Aspek yang dinilai				Skor total	Keterangan
		kedisiplinan	Proses praktikum	Kerjasama kelompok	Hasil		
1	Kelompok I						
2	Kelompok II						
3	Kelompok III						
4	Kelompok IV						
5	Kelompok V						
6	Kelompok VI						
7	Kelompok VII						
8	Kelompok VIII						
9	Kelompok IX						
10	Kelompok X						
11	Kelompok XI						
12	Kelompok XII						

13	Kelompok XIII						
----	---------------	--	--	--	--	--	--

## 2. Rubrik penilaian praktek

No.	Aspek yang dinilai	Indikator	Skor
1	Kedisiplinan	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Jika hanya memakai pakaian kerja saja</li> <li>❖ Jika hanya memakai pakaian kerja saja namun alat kerja tidak lengkap (baju kerja, celana kerja, lap, kerpas) atau kurang rapi</li> <li>❖ Jika hanya memakai pakaian kerja dan alat kerja lengkap serta rapi</li> </ul>	<div>5</div> <div>10</div> <div>15</div>
2	Proses praktikum	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Jika manajemen waktu kurang</li> <li>❖ Jika manajemen waktu tepat</li> <li>❖ Jika manajemen waktu tepat namun Penggunaan alat dan bahan kurang efektif</li> <li>❖ Jika manajemen waktu tepat, Penggunaan alat dan bahan tepat, efektif dan bersikap kurang/kursng tertib</li> <li>❖ Jika manajemen waktu tepat, penggunaan alat, bahan tepat, efektif dan bersikap baik/</li> </ul>	<div>5</div> <div>10</div> <div>15</div> <div>20</div> <div>25</div>

		tertib	
3	Kerjasama kelompok	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Jika persiapan kurang 5</li> <li>❖ Jika persiapan baik 10</li> <li>❖ Jika persiapan baik dan pelaksanaan praktikum kurang tertib 15</li> <li>❖ Jika persiapan baik dan pelaksanaan praktikum tertib 20</li> <li>❖ Jika persiapan baik dan pelaksanaan praktikum tertib 25</li> </ul>	
4	Hasil praktikum	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Jika membuat saja namun tidak sesuai 5</li> <li>❖ Jika membuat bentuk tepat namun tidak rapi dan belum selesai 10</li> <li>❖ Jika bentuk tepat namun tidak rapi tapi sudah selesai semua 15</li> <li>❖ Jika bentuk tepat dan rapi saja namun ada yang kurang 20</li> <li>❖ Jika bentuk tepat dan rapi saja namun sudah selesai 25</li> <li>❖ Jika bentuk tepat dan rapi dan komposisi ukuran potongan kurang serasi 30</li> <li>❖ Jika bentuk tepat dan rapi dan komposisi ukuran potongan sudah serasi 35</li> </ul>	

Total	100
-------	-----

Magelang, 8 September 2016

Guru Pembimbing



**Dra. Demetria Anjar Wulansari**

Mahasiswa PPL,




**Dara Yusiana S**



Mengetahui,  
Kepala Sekolah



**Dra. Demetria Anjar Wulansari**

	<b>SMK PIUS X MAGELANG</b>		
	<b>JOBSHEET</b>		
	<b>Semester I</b>	<b>Melakukan Persiapan Pengolahan</b>	<b>Halaman 1 dari 6</b>

A. Acara Praktek

Membuat potongan sayuran

B. Tujuan

1. Siswa dapat menjelaskan tentang potongan sayuran
2. Siswa dapat menjelaskan macam-macam potongan sayuran
3. Siswa dapat membuat macam-macam potongan sayuran (*Jardinière, Julienne, Allumate, Macedoine, Paysanne, Cube, Dice, Brunoise, Slice, Chiffonade, Shread, French Fries/ Pommes Frites, Saratoga Chips/ Pommes Chips*)

C. Alat dan Bahan

Alat Pembuatan	Alat Hidang
Pisau	Tray/ Baki
Talenan	
Penggaris	

No.	Bahan
1	Wortel
2	Kentang
3	Buncis
4	Kubis
5	Bawang putih/ merah

No.	Langkah Kerja	Waktu
1	Menyiapkan Alat	3'
2	Menyiapkan bahan (membersihkan dan mencuci sayuran)	7'
3	Membuat potongan sayuran	60'
4	Menyajikan	5'
5	Evaluasi dan penilaian	10'
6	Clear Up	15'
Total		100'

D. Langkah Kerja



#### E. Sumber Belajar

Tim Penyusun.2013. *Boga Dasar 1*. Depok: Direktorat Pembinaan SMK

#### F. Materi

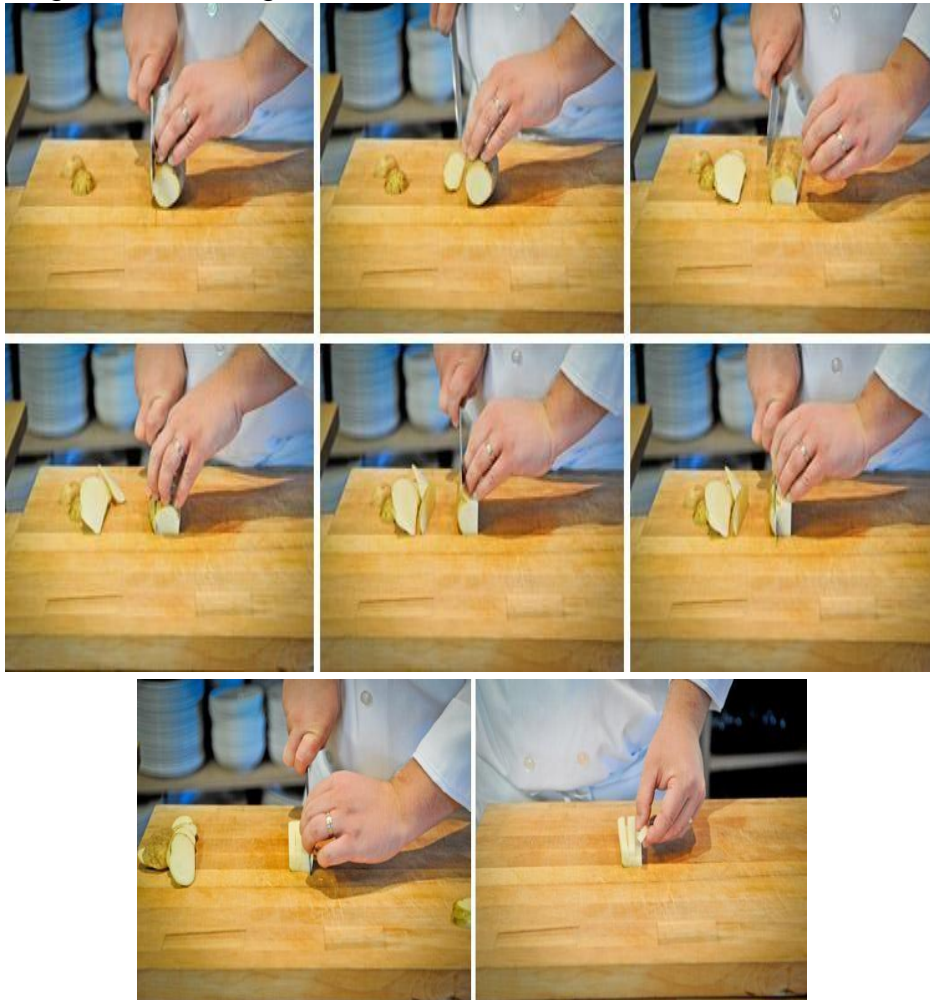
##### **PENGERTIAN POTONGAN SAYURAN (Vegetable Cutting)**

Bermacam–macam bentuk potongan sayuran yang digunakan dalam hidangan seperti : *soup*, *salad* (pembuka dingin) dan pelengkap hidangan utama. Beberapa jenis potongan yang umum digunakan atau **bentuk potongan pada sayuran yang biasa dipakai dalam pembuatan masakan western maupun asian.**

##### **MACAM-MACAM POTONGAN SAYURAN:**

- *Jardinière*

Potongan dengan ukuran 4-5 cm x 1cm x 1cm, disebut juga *batonnettes de legumes*. Digunakan sebagai hiasan, contoh : *oxtail jardinière*. Langkah–langkah memotong :





- *Julienne*

Potongan strip halus 4–7 cm x 2 mm x 2 mm. Diterapkan pada daging seperti : ham atau lidah, dan sayuran seperti ; daun bawang, kol, bawang bombay, digunakan sebagai hiasan (*garnish*) contohnya : *coleslaw salad*.

Langkah–langkah memotong :

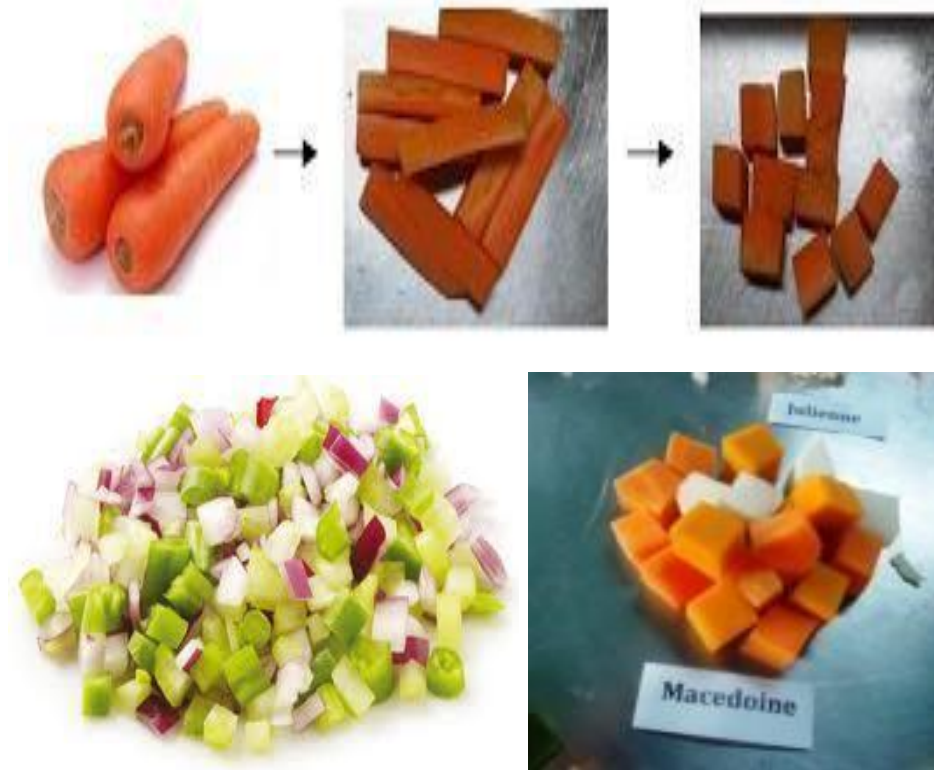


- *Allumate*

Potongan ini seperti Julienne/ batang korek api tetapi lebih besar dari juliene yang berukuran 3cm x 3mm x 3mm

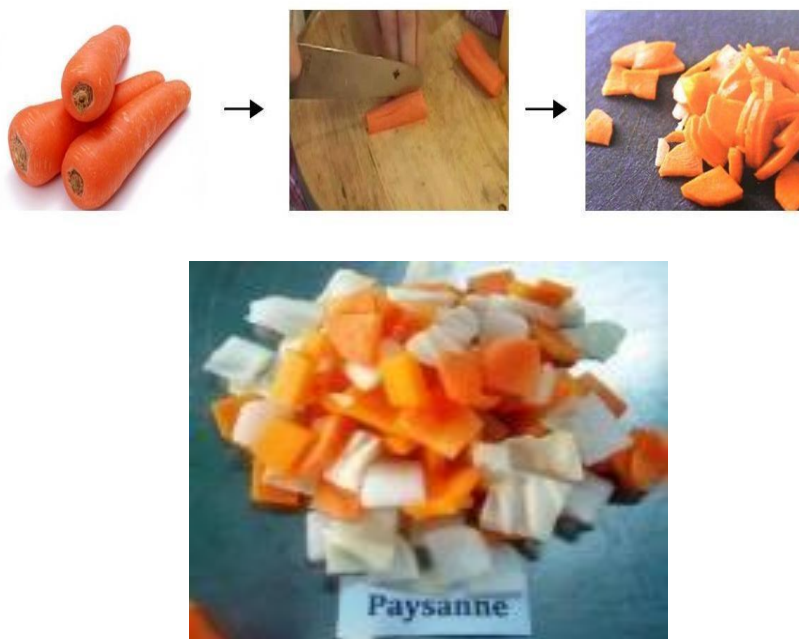
- *Macedoine*

Buah–buahan atau sayuran dipotong kubus atau dadu 1cm x 1cm x 1 cm. Biasanya digunakan pada kentang, wortel, lobak, papaya, dan apel. Langkah–langkah memotong :



- *Paysanne*

Potongan dengan tipis 1 cm x 1 cm x 0,2 mm berbentuk segi empat, segi tiga, atau 15 mm bentuk bulat. Umumnya digunakan sebagai hiasan (*garnish*) untuk sup seperti : *minestrone soup*. Langkah–langkah memotong :





- **Shred**

Potongan seperti slice tetapi dengan ketebalan 1 cm, dilakukan pada *lettuce*, ayam dan lain-lain. Digunakan untuk *salad*, soup



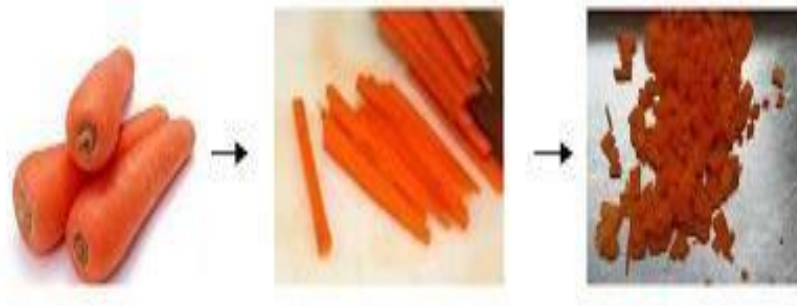
- **Chiffonnade**

Mengiris halus daun selada atau sayuran dengan tebal 0,1–0,2 mm dari daun seperti ; bayam, kol merah dan digunakan sebagai hiasan (*garnish*) contohnya : *seafood cocktail*, *consommé*. Langkah-langkah memotong :



- *Brunoise*

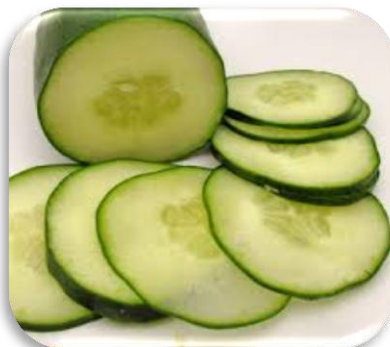
Dipotong berbentuk kubus 2 mm x 2 mm x 2 mm, biasa digunakan sebagai hiasan (*garnish*) untuk *consommé* dari wortel, bawang bombay, lobak, dan seledri. Contoh : *Fish Escabeche*. Langkah–langkah memotong:



Potongan seperti slice tetapi dengan ketebalan 1 cm, dilakukan pada *lettuce*, ayam dan lain–lain. Digunakan untuk *salad*, soup.



- *Slice*  
Mengiris tipis sayuran sesuai bentuk seperti : *cucumber*, *carrot*, *onion*, *tomato*. Digunakan pada *salad*, *sauoit  vegetables*. Cara mengiris sayuran :



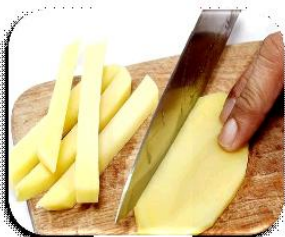




Pada bawang bombay dikenal dengan *emince* yaitu : memotong tipis– tipis



- French Fries (Pommes Frites)  
Disebut juga chip potatoes dengan ukuran 8 cm x 1 cm x 1 cm.  
Dihidangkan dengan grills dan friend fish



- Saratoga Chips (Pommes Chips)



Irisan kentang yang tipis 1 mm tebal, dimasak sampai kering dan garing. Biasanya menggunakan food processor

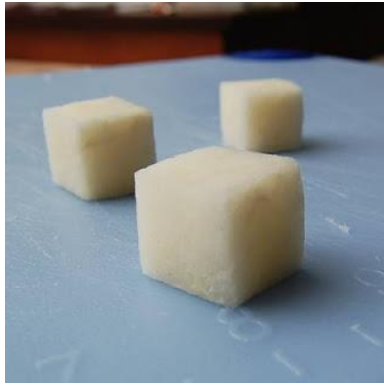


- Dice

Large dice

Memotong sayuran berbentuk dadu dengan ukuran 2 cm x 2 cm x 2 cm





Guru Pembimbing

**Dra. Demetria Anjar W**

Magelang, 8 Septeber 2016

Mahasiswa PPL,

**Dara Yusiana S**

Mengetahui,  
Kepala Sekolah

**Dra. Demetria Anjar W**

DAFTAR NILAI SISWA X PATISERI

SEMESTER I (04 AGUSTUS – 08 SEPTEMBER 2016)

TEORI DAN PRAKTIK

DAFTAR NILAI ALUR KERJA

KELAS : X PATISERI

HARI : KAMIS, 04 AGUSTUS 2016

HASIL POST TEST

No. Urt.	NISN	NIPD	Nama Peserta Didik	JK	Nilai
1	-	6324	ADITIA	L	81
2	0011438528	6327	AGNES ERINA DEWI	P	83
3	-	6328	AGNES GRACIA PENNI KARISTI	P	83
4	9988497231	6329	AGNES NOVI DESILVA	P	81
5	-	6330	AGUSTIN SATYANINGTYAS	P	80
6	0012311211	6331	AKNES DWI KRISTANTI	P	82
7	-	6335	ANGELIA LARISA	P	83
8	-	6337	ANINDA PUTRI RESTANTI	P	81
9	0004581716	6338	ANJAS SAHA TRICAHYO	L	80
10	0018473278	6344	AUGUSTYA CINTA GITA SURGAWI	P	84
11	-	6347	BAGAS HARY CENDIKIAWAN	L	79
12	-	6348	BENEDICTA ADELLIA	P	82
13	-	6349	BERLIANA INDAH NUGRAHENI	P	82
14	-	6361	CITRA KRISDEA	P	85
15	0014094982	6370	DIRA AGIL KURNIAWATI	P	82
16	0010973829	6373	ELEONORA FIBRIYANTI SUTOPO	P	82
17	-	6380	FEBE SULASTRIANA	P	85
18	-	6381	FIRGITA RISMA ANDRI YANTI	P	81
19	-	6389	HILLARRY WINDA ARI WIDYASTUTI	P	84
20	-	6398	KEZIA OKKY PRAMESTHI	P	81
21	-	6399	KRISMA HANDAYANI	P	82
22	-	6404	MARCELINA JEVAN WIDYO NATASHA	P	81
23	-	6411	MARIA LUCKY KANIA ANDRIANI	P	83
24	9973082693	6412	MARIA YASINTHA NGAO	P	82
25	-	6413	MARSELINA TRISNAWATI	P	80
26	0000899249	6418	MEILYSA HIMAWAN	P	81
27	0008225815	6420	MOCHAMAD FAIZAL OKTAFIYANO SAPUTRA	L	80

28	-	6423	NATALIA DIAH PUSPITAWATI	P	85
29	0003929731	6424	NATALIA MELIN SARASWATI	P	82
30	-	6433	RAFAELA MARIA EFFATA ANDINI	P	80
31	0001004796	6434	REALINO CHANDRA ARDITA	L	81
32	-	6436	RICHARDUS PRADNYA WIDYA	L	82
33	-	6439	RISKA LEVITA MARGARETHA	P	82
34	-	6447	STEFANIA DHEA AIRLINA	P	83
35	0011456974	6448	SYAKILA DEVKHANA	P	81
36	-	6449	TASYA BUNGA SEPTININGSIH	P	
37	0018952957	6451	V. TRI WULANDARI	P	84
38	0027073898	6454	VICENCIA ANGGEлина TISCA BARU	P	82
39	-	6455	WAHYU APRILIA RAHAYU	P	81
40	9983163976	6456	WIDYA ASTUTI	P	82
41	-	6457	YACHINTA PRAMESTI AJI AMARADITA	P	82
42					

DAFTAR NILAI PERALATAN DAPUR MANUAL DAN LISTRIK

KELAS : X PATISERI

HARI : KAMIS, 18 AGUSTUS 2016

HASIL POST TEST

No. Urt.	NISN	NIPD	Nama Peserta Didik	JK	Nilai
1	-	6324	ADITIA	L	80
2	0011438528	6327	AGNES ERINA DEWI	P	96
3	-	6328	AGNES GRACIA PENNI KARISTI	P	90
4	9988497231	6329	AGNES NOVI DESILVA	P	80
5	-	6330	AGUSTIN SATYANINGTYAS	P	73
6	0012311211	6331	AKNES DWI KRISTANTI	P	96
7	-	6335	ANGELIA LARISA	P	86
8	-	6337	ANINDA PUTRI RESTANTI	P	90
9	0004581716	6338	ANJAS SAHA TRICAHYO	L	86
10	0018473278	6344	AUGUSTYA CINTA GITA SURGAWI	P	86
11	-	6347	BAGAS HARY CENDIKIAWAN	L	83
12	-	6348	BENEDICTA ADELLIA	P	90
13	-	6349	BERLIANA INDAH NUGRAHENI	P	86
14	-	6361	CITRA KRISDEA	P	90
15	0014094982	6370	DIRA AGIL KURNIAWATI	P	96
16	0010973829	6373	ELEONORA FIBRIYANTI SUTOPO	P	83
17	-	6380	FEBE SULASTRIANA	P	93
18	-	6381	FIRGITA RISMA ANDRI YANTI	P	90
19	-	6389	HILLARRY WINDA ARI WIDYASTUTI	P	90
20	-	6398	KEZIA OKKY PRAMESTHI	P	80
21	-	6399	KRISMA HANDAYANI	P	86
22	-	6404	MARCELINA JEVAN WIDYO NATASHA	P	83
23	-	6411	MARIA LUCKY KANIA ANDRIANI	P	80
24	9973082693	6412	MARIA YASINTHA NGAO	P	83
25	-	6413	MARSELINA TRISNAWATI	P	70
26	0000899249	6418	MEILYSA HIMAWAN	P	93
27	0008225815	6420	MOCHAMAD FAIZAL OKTAFIYANO SAPUTRA	L	83

28	-	6423	NATALIA DIAH PUSPITAWATI	P	76
29	0003929731	6424	NATALIA MELIN SARASWATI	P	86
30	-	6433	RAFAELA MARIA EFFATA ANDINI	P	76
31	0001004796	6434	REALINO CHANDRA ARDITA	L	93
32	-	6436	RICHARDUS PRADNYA WIDYA	L	83
33	-	6439	RISKA LEVITA MARGARETHA	P	76
34	-	6447	STEFANIA DHEA AIRLINA	P	96
35	0011456974	6448	SYAKILA DEVKHANA	P	80
36	-	6449	TASYA BUNGA SEPTININGSIH	P	76
37	0018952957	6451	V. TRI WULANDARI	P	93
38	0027073898	6454	VICENCIA ANGGELENA TISCA BARU	P	83
39	-	6455	WAHYU APRILIA RAHAYU	P	90
40	9983163976	6456	WIDYA ASTUTI	P	83
41	-	6457	YACHINTA PRAMESTI AJI AMARADITA	P	100
42					



DAFTAR NILAI METODE MEMASAK

KELAS : X PATISERI

HARI : KAMIS, 01 SEPTEMBER 2016

HASIL POST TEST

No. Urt.	NISN	NIPD	Nama Peserta Didik	JK	Nilai
1	-	6324	ADITIA	L	83
2	0011438528	6327	AGNES ERINA DEWI	P	90
3	-	6328	AGNES GRACIA PENNI KARISTI	P	80
4	9988497231	6329	AGNES NOVI DESILVA	P	81
5	-	6330	AGUSTIN SATYANINGTYAS	P	87
6	0012311211	6331	AKNES DWI KRISTANTI	P	80
7	-	6335	ANGELIA LARISA	P	80
8	-	6337	ANINDA PUTRI RESTANTI	P	87
9	0004581716	6338	ANJAS SAHA TRICAHYO	L	83
10	0018473278	6344	AUGUSTYA CINTA GITA SURGAWI	P	80
11	-	6347	BAGAS HARY CENDIKIAWAN	L	81
12	-	6348	BENEDICTA ADELLIA	P	82
13	-	6349	BERLIANA INDAH NUGRAHENI	P	82
14	-	6361	CITRA KRISDEA	P	90
15	0014094982	6370	DIRA AGIL KURNIAWATI	P	80
16	0010973829	6373	ELEONORA FIBRIYANTI SUTOPO	P	82
17	-	6380	FEBE SULASTRIANA	P	80
18	-	6381	FIRGITA RISMA ANDRI YANTI	P	80
19	-	6389	HILLARRY WINDA ARI WIDYASTUTI	P	90
20	-	6398	KEZIA OKKY PRAMESTHI	P	90
21	-	6399	KRISMA HANDAYANI	P	80
22	-	6404	MARCELINA JEVAN WIDYO NATASHA	P	82
23	-	6411	MARIA LUCKY KANIA ANDRIANI	P	80
24	9973082693	6412	MARIA YASINTHA NGAO	P	90
25	-	6413	MARSELINA TRISNAWATI	P	80
26	0000899249	6418	MEILYSA HIMAWAN	P	80
27	0008225815	6420	MOCHAMAD FAIZAL OKTAFIYANO SAPUTRA	L	83

28	-	6423	NATALIA DIAH PUSPITAWATI	P	80
29	0003929731	6424	NATALIA MELIN SARASWATI	P	90
30	-	6433	RAFAELA MARIA EFFATA ANDINI	P	87
31	0001004796	6434	REALINO CHANDRA ARDITA	L	80
32	-	6436	RICHARDUS PRADNYA WIDYA	L	83
33	-	6439	RISKA LEVITA MARGARETHA	P	81
34	-	6447	STEFANIA DHEA AIRLINA	P	80
35	0011456974	6448	SYAKILA DEVKHANA	P	87
36	-	6449	TASYA BUNGA SEPTININGSIH	P	87
37	0018952957	6451	V. TRI WULANDARI	P	90
38	0027073898	6454	VICENCIA ANGGELINA TISCA BARU	P	80
39	-	6455	WAHYU APRILIA RAHAYU	P	80
40	9983163976	6456	WIDYA ASTUTI	P	81
41	-	6457	YACHINTA PRAMESTI AJI AMARADITA	P	80
42					





Kelas : X Patiseri  
Hari, tanggal : Kamis, 11 Agustus 2016  
Mata pelajaran : Melakukan Pesiapan Pengolahan  
Praktik : Lipatan Baun, Bungkusan Baun, *Garnish*

A. Penilaian Praktik

1. Lembar penilaian

No.	Nama kelompok	NILAI		
		Lipatan Daun	Bungkusan Daun	Garnish
1	Kelompok I	85	82	85
2	Kelompok II	82	84	82
3	Kelompok III	82	82	83
4	Kelompok IV	82	82	85
5	Kelompok V	85	84	84
6	Kelompok VI	82	82	82
7	Kelompok VII	82	83	81
8	Kelompok VIII	82	82	82
9	Kelompok IX	82	82	84
10	Kelompok X	82	83	82
11	Kelompok XI	83	82	83
12	Kelompok XII	82	83	82
13	Kelompok	82	83	82

	XIII			
--	------	--	--	--

Kelas : X Patiseri  
Hari, tanggal : Kamis, 18 Agustus 2016  
Mata pelajaran : Melakukan Persiapan Pengolahan  
Praktik : Bubur Sumsum dan Bubur Candil

B. Penilaian Praktik  
2. Lembar penilaian

No.	Nama kelompok	NILAI	
		Bubur Sumsum	Bubur Candil
1	Kelompok I	82	82
2	Kelompok II	82	81
3	Kelompok III	84	84
4	Kelompok IV	82	81
5	Kelompok V	85	84
6	Kelompok VI	82	81
7	Kelompok VII	81	81
8	Kelompok VIII	85	81
9	Kelompok IX	85	81
10	Kelompok X	82	82
11	Kelompok XI	85	82
12	Kelompok XII	82	81
13	Kelompok XIII	83	81





Kelas : X Patiseri  
Hari, tanggal : Kamis, 08 September 2016  
Mata pelajaran : Melakukan Persiapan Pengolahan  
Praktik : Potongan Sayuran

C. Penilaian Praktik

3. Lembar penilaian

No.	Nama kelompok	NILAI
		Potongan Sayuran
1	Kelompok I	85
2	Kelompok II	82
3	Kelompok III	83
4	Kelompok IV	83
5	Kelompok V	82
6	Kelompok VI	84
7	Kelompok VII	83
8	Kelompok VIII	82
9	Kelompok IX	84
10	Kelompok X	83
11	Kelompok XI	82
12	Kelompok XII	82
13	Kelompok XIII	83



DOKUMENTASI





